

www.electromenagersge.ca

Cuisinières électriques, à éléments serpentins et radiants

Instructions de sécurité 2–5

Mode d'emploi
Autonettoyage 22, 23
Caractéristiques cuisson et rôtissage minutés 13
Caractéristique sabbat 26, 27
Caractéristiques spéciales 24, 25
Contrôles 9, 10
Conversions de température 10
Éléments de surface 6, 8
Réglage du thermostat— Faites-le vous-même 20
Four 11–12
Horloge, minuterie et prise confort 16
Ustensiles 7
Tiroir réchaud 14, 15
Four à convection.............. 17-19
Nettoyage Vapeur.................. 21
Fermenter.........................20

Entretien et nettoyage 28–34

Dépannage 35–39

Accessoires 40

Service à la clientèle
Garantie 43
Service à la clientèle 44

Manuel d'utilisation

Modèles à surface de cuisson des éléments serpentins et à surface de cuisson radiante

Modèles autonettoyants

JCBP400
JCBP720
JCBP790
JCBP800
JCBP810
JCBP820
JCBP840

Inscrivez ci-dessous les numéros de modèle et de série :

N° de modèle ______________

N° de série ________________

Vous les trouverez sur une étiquette placée derrière le tiroir de rangement, sur le cadre du four.

183D6379P065 *29-5718*

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES.
LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER VOTRE APPAREIL.

⚠ AVERTISSEMENT!

Lisez.toutes.les.consignes.de.sécurité.avant.d'utiliser.le.produit..Le.non-respect.de.ces.instructions.peut.entraîner. unincendie,.un.choc.électrique,.des.blessures.graves.ou.fatales.

DISPOSITIF ANTIBASCULEMENT



⚠ AVERTISSEMENT

- **Toutes les cuisinières sont susceptibles de basculer.**
- **Des BRÛLURES ou d'autres BLESSURES SÉVÈRES peuvent en résulter.**
- **INSTALLEZ et VÉRIFIEZ le dispositif ANTIBASCULEMENT en observant les instructions fournies avec le dispositif.**

Pour réduire le risque de basculement, la cuisinière doit être arrimée à un dispositif antibasculement correctement installé. Lisez les instructions d'installation détaillées qui sont livrées avec le dispositif avant de procéder à l'installation.

Pour les cuisinières autonomes :

Pour vous assurer de l'installation et fonctionnement adéquats du dispositif, retirez le tiroir de rangement ou le panneau de protection et observez sous la cuisinière que la patte de nivellement est engagée dans le dispositif. Sur les modèles dotés d'un tiroir de rangement ou d'un panneau de protection, basculez avec précaution la cuisinière vers l'avant. Le dispositif devrait arrêter la cuisinière dans moins de 4 pouces. Si ce n'est pas le cas, le dispositif doit être réinstallé. Si la cuisinière doit être éloignée du mur pour une raison quelconque, répétez toujours cette procédure pour vous assurer que la cuisinière est bien arrimée au dispositif antibasculement.

N'ôtez jamais totalement les pattes de nivellement puisque la cuisinière ne sera plus fixée adéquatement au dispositif antibasculement.

Si vous n'avez pas reçu un dispositif antibasculement lors de votre achat, composez le 1.800.561.3344 pour l'obtenir sans frais. Les installations d'instruction du dispositif se trouvent sur le site electromenagersge.ca.

⚠ AVERTISSEMENT! *CONSIGNES DE SÉCURITÉ GÉNÉRALES*

- N'utilisez cet appareil que pour l'usage pour lequel il a été prévu, comme il est décrit dans ce manuel de l'utilisateur.
- Assurez-vous que votre appareil a été correctement mis à la terre et installé par un installateur qualifié, conformément aux instructions d'installation fournies.
- Ne tentez pas de réparer ou de remplacer toute pièce de votre cuisinière, à moins que cela ne soit spécifiquement recommandé dans le présent manuel. Confiez toutes les autres réparations à un technicien qualifié.
- Avant toute réparation, coupez l'alimentation électrique de la cuisinière au panneau d'alimentation en électricité de l'habitation, en retirant le fusible ou déconnectant le coupe-circuit.
- Ne laissez pas les enfants sans surveillance—les enfants ne devraient pas être laissés seuls ou sans surveillance dans un endroit où un appareil électroménager est en cours d'utilisation. Ils ne devraient pas non plus être autorisés à s'asseoir ou se tenir debout sur toute partie de l'appareil.
- **⚠ ATTENTION:** Ne rangez pas d'objets pouvantintéresser les enfants au-dessus de la cuisinière ou sur sondosseret: les enfants s'exposeraient à de graves blessuress'ils grimpaient sur la cuisinière pour les atteindre.
- N'utilisez que des poignées ou des mitaines sèches—les poignées ou mitaines humides ou mouillées entrant en contact avec des surfaces chaudes peuvent causer des brûlures de vapeur. Ne laissez pas les poignées entrer en contact avec les éléments de surface ou les éléments chauffants chauds. N'utilisez pas de serviette ou de morceau d'étoffe volumineux à la place de poignées.
- N'utilisez jamais votre appareil pour chauffer ou réchauffer lapièce.
- Ne touchez pas les éléments de surface, les éléments chauffants ou la surface intérieure du four. Ces surfaces peuvent être suffisamment chaudes pour entraîner des brûlures même si elles sont de couleur foncée. Pendant et après l'utilisation, ne touchez pas ou ne laissez pas les vêtements ou tout autre matériau inflammable entrer en contact avec les éléments de surface, leur périphérie, ou toute partie de l'intérieur du four; attendez suffisamment de temps que la cuisinière refroidisse. D'autressurfaces de l'appareil peuvent devenir suffisamment chaudespour causer des brûlures. Les surfaces potentiellement chaudescomprennent la surface de cuisson, les zones entourant celle-ci,les ouvertures des évents, les surfaces autour de ces ouvertureset les interstices autour de la porte de four.
- Ne chauffez pas de contenants d'aliments non ouverts. La pression pourrait s'accumuler et le contenant pourrait éclater, causant des blessures.
- N'utilisez pas de papier d'aluminium pour recouvrir les cuvettesde propreté, à moins de suivre les instructions de ce manuel. Une utilisation inappropriée pourrait entraîner des risques dedommages à la cuisinière, de choc électrique ou d'incendie.
- Évitez toute rayure ou impact sur les portes en verre, lessurfaces de cuisson ou les tableaux de commande. Celapourrait amener le verre à se casser. Ne cuisinez pas sur unappareil dont le verre est brisé. Un choc électrique, unincendie ou des coupures pourraient en résulter.
- Cuisez bien la viande et la volaille—la viande jusqu'à une température INTERNE d'au moins 70 °C (160 °F) et la volaille jusqu'à une température INTERNE d'au moins 80 °C (180 °F). La cuisson à ces températures protège habituellement contre les maladies d'origine alimentaire.

⚠ AVERTISSEMENT! *CONSERVEZ LES MATÉRIAUX INFLAMMABLES À L'ÉCART DE LA CUISINIÈRE*

- N'entreposez pas et n'utilisez pas de matières inflammablesdans un four ou près de la surface de cuisson, dont le papier, le plastique, les poignées, les tissus, les revêtements muraux, les rideaux, les draperies et tout autre type de vapeur ou deliquide inflammable.
- Ne portez jamais de vêtements amples ou à manches ampleslorsque vous utilisez cet appareil. Ces vêtements peuvents'enflammer s'ils entrent en contact avec des surfaceschaudes et provoquer des brûlures graves
- Ne laissez pas de produit gras de cuisine ou autres matériaux inflammables s'accumuler dans ou près de la cuisinière. La graisse dans le four ou sur la surface de cuisson peutprendre feu
- Nettoyez régulièrement les hottes. Ne laissez pas la graisses'accumuler sur la hotte ou sur le filtre.

⚠ AVERTISSEMENT! *.EN CAS D'INCENDIE, SUIVEZ LES ÉTAPES I-DESSOUS POUR EMPÊCHER L'INCENDIE DE SE PROPAGER :*

- Ne tentez pas d'éteindre des feux de graisse avec de l'eau. Ne prenez jamais une casserole enflammée dans vos mains. Éteignez les commandes. Étouffez les flammes d'un ustensile reposant sur un élément de surface en le couvrant complètement avec un couvercle ajusté, une plaque à .biscuits ou un plateau plat. Utilisez un extincteur chimique tout usage à poudre sèche ou à mousse.
- Si un incendie se déclare dans le four pendant la cuisson, étouffez le feu .en fermant la porte du four et en arrêtant lefour ou en utilisant un extincteur chimique ou à mousse, àusages .multiples.
- Si un incendie se déclare pendant l'autonettoyage, arrêtez lefour et attendez que l'incendie s'éteigne. Ne forcez pas pourouvrir la porte. En cas d'introduction d'air frais dans le fourlorsque celui-ci est à une température d'autonettoyage, un jetde flammes peut s'échapper. Le non-respect de cetteconsigne peut engendrer de graves brûlures.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES.
LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER VOTRE APPAREIL.

⚠AVERTISSEMENT! CONSIGNES DE SÉCURITÉ POUR LA SURFACE DECUISSON

- Ne laissez jamais sans surveillance les éléments de surface àdes réglages moyens ou élevés. Les débordements peuventproduire de la fumée et des projections de graisse quipourraient prendre feu.
- Ne laissez jamais l'huile sans surveillance lorsque vous faitesfrire des aliments. Si elle chauffe trop et dégage de la fumée,l'huile peut s'enflammer et causer n incendie qui sepropagerait jusqu'aux armoires environnantes. Utilisez unthermomètre à friture, lorsque cela est possible, pour surveillerla température de l'huile.
- Pour éviter toute projection d'huile ou tout incendie, utilisezune quantité minimale d'huile lorsque vous faites frire desaliments dans une casserole peu profonde et évitez de cuiredes aliments surgelés comportant trop de glace.
- Utilisez des ustensiles de taille appropriée: choisissez desustensiles à fond plat qui soient assez grands pour couvrirl'élément de surface. L'utilisation d'ustensiles trop petitslaisserait une partie de l'élément de surface exposée à uncontact direct. Vos vêtements pourraient prendre feu. Desustensiles de dimensions équivalentes à celles des élémentsde surface amélioreront également les résultats de cuisson.
- Seuls certains types de récipients en verre, vitrocéramique, terre cuite ou autres matières émaillées sont compatibles aveccette surface de cuisson. Les autres matériaux pourraient secasser à la suite d'une variation subite de la température.
- Pour réduire les risques de brûlures et d'incendie, de même que les renversements, la poignée des ustensiles devrait être orientée vers le centre de la cuisinière, en évitant de la placer au-dessus des éléments de surface adjacents.
- Pour faire flamber des aliments sous une hotte, vous devezmettre le ventilateur en marche.
- Pour minimiser les risques de brûlure, de combustion desmatériaux inflammables et de débordement, la poignée durécipient devrait être dirigée vers le centre de la cuisinière, sans toutefois se situer au-dessus des éléments de surface àproximité.

⚠AVERTISSEMENT! .CONSIGNES DE SÉCURITÉ POUR LA SURFACE DE CUISSON À ÉLÉMENTS RADIANTS (certains modèles)

- Usez de prudence lorsque vous touchez la surface de cuisson. Le verre de la surface de cuisson restera chaud après que les commandes auront été mises en position d'arrêt.
- Ne cuisinez pas sur une surface de cuisson brisée. Si la surface de cuisson se casse, des solutions nettoyantes et des débordements pourraient pénétrer et créer un risque de choc électrique. Communiquez immédiatement avec un technicien qualifié.
- Évitez de rayer la surface de cuisson en verre. Les couteaux, les objets tranchants, les bagues (ou autres types de bijoux) et les rivets sur les vêtements peuvent rayer la surface de cuisson.
- ÉNe posez ni ne rangez aucun objet qui peut fondre ou prendre feu sur la surface de cuisson en verre, même lorsqu'elle n'est pas utilisée. Si la surface de cuisson est accidentellement mise en marche, ils pourraient s'enflammer. La chaleur provenant de la surface de cuisson ou de l'évent. du four une fois ces derniers arrêtés pourraient . également leur faire prendre feu.
- Utilisez le nettoyant pour surface de cuisson en céramique CERAMA BRYTE®et le tampon nettoyant CERAMA BRYTE® pournettoyer la surface de cuisson. Attendez que la surface decuisson refroidisse et que le voyant s'éteigne avant toutnettoyage. L'utilisation d'une éponge ou d'un chiffon humidesur une surface chaude peut causer des brûlures dues à lavapeur. Certains produits de nettoyage peuvent dégager desvapeurs nocives s'ils sont appliqués sur une surface chaude. REMARQUE: Le sucre renversé est une exception. Il faut legratter pour l'enlever lorsqu'il est encore chaud à l'aide d'ungant isolant et d'un grattoir. Consultez la section Nettoyage dela surface en verrepour des instructions détaillées
- Lisez et suivez toutes les instructions et avertissements indiqués sur l'étiquette de la crème nettoyante.

⚠AVERTISSEMENT! CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES POUR LES CUISINIÈRES À SURFACE DE CUISSON À ÉLÉMENTS EN SERPENTIN (certains modèles)

- N'immergez et ne trempez pas les éléments de surface amovibles. Ne les mettez pas au lave-vaisselle. Ne nettoyez pas les éléments de surface par utonettoyage. Le non-respect de cette consigne peut endommager les éléments de surface et causer des brûlures ou un incendie.
- Pour éviter tout risque de brûlure ou de choc électrique, assurez-vous toujours que tous les boutons de commande des éléments de surface sont à la position OFF (arrêt) et que tous les serpentins ont refroidi avant de tenter de relever ou de retirer un élément.
- Assurez-vous que les cuvettes de propreté ne sont pas recouvertes et qu'elles sont bien en place. L'absence de cuvettes de propreté pendant la cuisson pourrait endommager les composants et le câblage de la cuisinière.
- N'utilisez pas de papier d'aluminium pour recouvrir les cuvettes de propreté. Le papier d'aluminium peut retenir la chaleur ou fondre, ce qui pourrait endommager la cuisinière ou provoquer un choc électrique ou un incendie.

⚠ AVERTISSEMENT! CONSIGNES DE SÉCURITÉ POUR LE FOUR

- Tenez-vous à l'écart de la cuisinière lorsque vous ouvrez laporte du four. De l'air chaud ou de la vapeur s'échappant dufour pourrait brûler vos mains, votre visage et/ou vos yeux.
- Veillez à ne pas obstruer la ventilation du four.
- Assurez-vous que le four ne présente pas d'accumulation de graisse. La graisse dans le four peut prendre feu
- Placez la grille du four à la position désirée lorsque le four est froid. Si vous devez manipuler les grilles lorsqu'elles sont chaudes, veillez à ne pas laisser vos poignées ou mitaines entrer en contact avec les éléments chauffants.
- Si vous utilisez des sachets de cuisson ou de rôtissage dans le four, suivez les instructions du fabricant.
- Tirez la grille jusqu'au cran d'arrêt lorsque vous mettez desaliments dans le four ou les en retirez. Cela évite les brûluresdues à un contact avec les surfaces chaudes de la porte etdes parois du four.
- Ne laissez pas d'articles comme du papier, des ustensiles decuisine ou des aliments dans le four lorsque.celui-ci n'est pasutilisé. Les articles entreposés dans le four pourraientprendre feu
- N'utilisez pas de feuille d'aluminium pour couvir le fond du four. Le papier d'aluminium peut piéger la chaleur ou fondre, en endommageant le produit et en posant un risque d'incendie.

⚠ AVERTISSEMENT! CONSIGNES DE SÉCURITÉ POUR LE FOUR (certains modèles)

La fonction d'autonettoyage règle le four à une température assez élevée pour brûler les résidus alimentairesprésents dans le four. Suivez ces consignes pour un fonctionnement sécuritaire.

- Avant d'utiliser le cycle d'autonettoyage, retirez lescasseroles, les grilles de four métalliques brillantes et toutautre ustensile du four. Seules les grilles de four avecrevêtement en porcelaine gris peuvent être laissées dans lefour. N'utilisez pas l'autonettoyage pour nettoyer d'autrespièces, comme les cuvettes de propreté.
- Avant de lancer le cycle d'autonettoyage, essuyez la graisseet les résidus alimentaires du four. Un excès de graissepourrait prendre feu et la fumée pourrait endommagervotre domicile.
- Si le mode d'autonettoyage ne fonctionne pas correctement, éteignez le four et débranchez-le. Faites-le réparer par un technicien qualifié.
- Ne nettoyez pas le joint de porte. Celui-ci est essentiel pour assurer une bonne étanchéité. Ne frottez pas, ne l'endommagez pas et ne le déplacez pas.
- N'utilisez pas de produits de nettoyage pour fours. N'utilisez aucun produit commercial de nettoyage pour fours ou aucun produit de protection de revêtements de fours de quelque type qu'ils soient, dans ou alentour de toute partie du four.

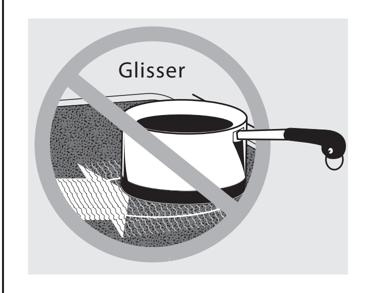
Utilisation des éléments radiants de surface. *(sur certains modèles)*



Ne faites jamais rien cuire directement sur le verre. Utilisez toujours un ustensile.



Mettez toujours l'ustensile au centre de l'élément de surface dont vous vous servez.



À propos des éléments radiants de surface...

La surface de cuisson à éléments radiants est composée d'éléments de surface recouverts d'une surface en verre lisse.

REMARQUE : *Une légère odeur est normale lorsqu'une surface de cuisson neuve est utilisée pour la première fois. Elle est provoquée par l'échauffement des nouvelles pièces et des matériaux isolants, et disparaît rapidement.*

L'élément de surface s'active et se désactive pour maintenir la température désirée.

Vous pouvez en toute sécurité placer des ustensiles chauds venant du four ou de la surface sur la surface de cuisson en verre quand celle-ci est froide.

Même après l'arrêt des éléments de surface, la surface de cuisson en verre garde suffisamment de chaleur pour que la cuisson continue. Pour éviter que les aliments soient trop cuits, retirez les récipients des éléments de surface quand les aliments sont cuits. Évitez de placer quoi que ce soit sur l'élément de surface jusqu'à ce qu'il soit complètement froid.

Ne faites jamais glisser les ustensiles sur les commandes ou sur la surface de cuisson car vous pourriez rayer le verre. Le verre résiste aux rayures, mais jusqu'à un certain point.

- *Les tâches d'eau (dépôts minéraux) peuvent être enlevées à l'aide de la crème nettoyante ou de vinaigre blanc non dilué.*
- *L'utilisation d'un produit nettoyant pour fenêtres peut laisser un film iridescent sur la surface de cuisson. La crème nettoyante fait disparaître cette décoloration.*
- *Ne rangez pas d'objets lourds au-dessus de la surface de cuisson. S'ils tombent sur la surface de cuisson, ils sont susceptibles de l'endommager.*
- *N'utilisez jamais la surface comme planche à découper.*

Limiteur de température

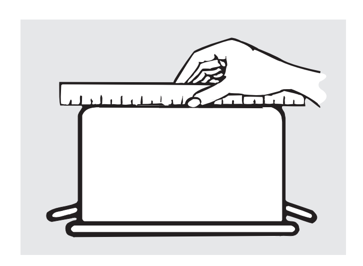
Chaque élément radiant de surface est muni d'un limiteur de température.

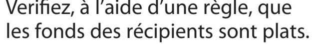
Le limiteur de température empêche la surface de cuisson en verre de surchauffer.

Il peut éteindre les unités pour un certain temps si :

- *le liquide du récipient bout et s'évapore complètement.*
- *le fond du récipient n'est pas plat.*
- *le récipient n'est pas posé sur le centre de l'élément.*
- *il n'y pas de récipient sur l'élément.*

Les renseignements suivants vous aideront à choisir des ustensiles qui auront une bonne performance lors de leur utilisation avec des surfaces de cuisson en verre.





Verifiez, à l'aide d'une règle, que les fonds des récipients sont plats.



Les récipients dont les fonds sont bombés, courbés, striés ou voilés ne sont pas recommandés.

Acier inoxydable :

recommandé

Aluminium :

aluminium lourd recommandé

Bonne conductivité. Les résidus d'aluminium prennent quelquefois l'apparence de rayures sur la surface de cuisson mais peuvent être enlevés s'ils sont nettoyés immédiatement. À cause de son point de fusion bas, l'aluminium léger n'est pas recommandé.

Fond en cuivre :

recommandé

Le cuivre peut laisser des résidus qui peuvent avoir l'apparence de rayures. Ces résidus peuvent être enlevés pourvu que la surface de cuisson soit nettoyée immédiatement. Cependant, ne laissez pas le liquide dans ces récipients bouillir jusqu'à ce qu'il s'évapore. Le métal surchauffé peut fusionner avec les surfaces de cuisson en verre. Un récipient à fond en cuivre surchauffé laissera un résidu qui fera une tâche permanente sur la surface de cuisson s'il n'est pas enlevé immédiatement.

Fonte recouverte d'émail vitrifié :

recommandée

Ce type de récipient est recommandé pourvu qu'il soit recouvert complètement d'émail vitrifié. Il est recommandé de faire très attention si le récipient en fonte n'est pas complètement recouvert d'émail vitrifié, parce qu'il est susceptible de rayer la surface de cuisson en vitrocéramique.

Vitrocéramique :

utilisable, mais non recommandée

Performance médiocre. Est susceptible de rayer la surface.

Poterie en grès :

utilisable, mais non recommandée

Performance médiocre. Est susceptible de rayer la surface.

Conseils pour les mises en conserve

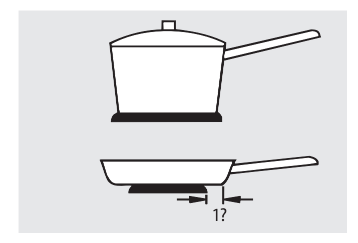
Assurez-vous que le bain-marie est placé au centre de l'élément de surface.

Assurez-vous que son fond est plat.

Suivez des recettes et des procédures provenant de sources fiables. Vous pouvez vous les procurer auprès de fabricants tels que Ball® et Kerr®, ainsi que des services d'extension du ministère de l'Agriculture (aux États-Unis).

Pour éviter les brûlures dues à la vapeur ou à la chaleur, faites attention lorsque vous faites des conserves.

Les renseignements suivants vous aideront à choisir des ustensiles qui auront une bonne performance lors de leur utilisation avec des surfaces de cuisson à élément serpentin.

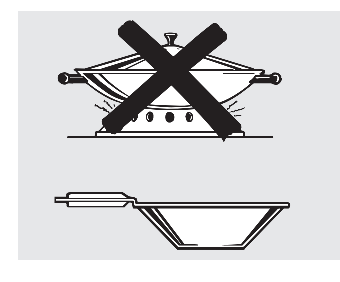


Pas plus d'un pouce.

Conseils pour ustensiles de cuisine de surface

Utilisez des ustensiles de cuisine de poids moyen ou lourd. Les ustensiles de cuisine en aluminium sont meilleurs conducteurs de la chaleur et cuisent plus rapidement que ceux en un autre métal. Les ustensiles de cuisine en fonte et en fonte enduite sont lents à absorber la chaleur, mais cuisent généralement uniformément à une température basse ou moyenne. Les casseroles en acier peuvent cuire inégalement si cet acier n'est pas combiné à un autre métal.

Pour bien cuire, les ustensiles de cuisine doivent avoir un fond bien plat. Utilisez un ustensile de cuisine d'une taille qui correspond à celle de l'unité de surface. La casserole ne doit pas dépasser le diamètre de l'unité de surface de plus de 2,5 cm (1 pouce).



Utilisez seulement des woks à fond plat.

Utilisation d'un wok

Nous vous recommandons d'utiliser seulement des woks à fond plat. Vous pouvez vous les procurer dans la plupart des magasins de détail.

N'utilisez jamais un wok muni d'anneaux de soutien. L'utilisation d'un wok de cette catégorie, avec ou sans leurs anneaux de soutien, peut être dangereuse.

Si vous placez la bague de soutien du wok sur l'unité de surface, vous provoquez une accumulation de chaleur qui endommage la surface de cuisson en porcelaine. N'essayez jamais d'utiliser des woks de cette catégorie sans leurs anneaux. Vous pouvez subir des blessures graves si le wok bascule.

Utilisation des éléments de surface.

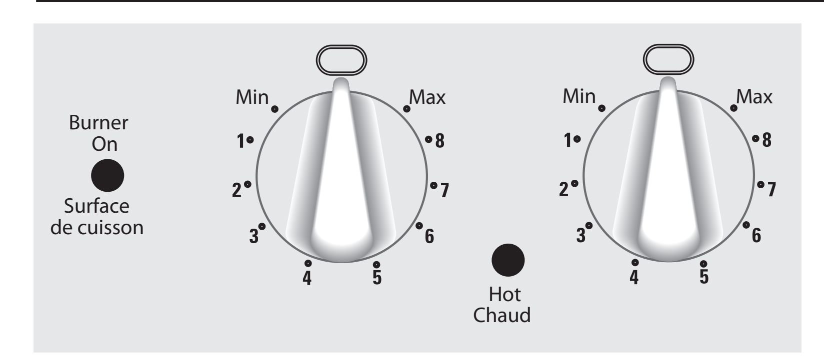
Les caractéristiques et leur aspect, présentés dans ce manuel, peuvent varier du modèle qui est le vôtre.

Réglage

Appuyez sur le bouton et tournez-le dans une direction ou l'autre jusqu'au réglage souhaité.

Aux positions ***OFF (ARRÊT)*** et ***HI (MAX.)***, la commande se met en place avec un ***déclic***. Vous entendrez peut-être de légers ***déclics*** pendant la cuisson, ils indiquent que la commande garde le réglage établi.

Veillez à mettre la commande à la position OFF (ARRÊT) quand vous avez fini de cuisiner.



Voyants lumineux

(sur les modèles à verre radiant uniquement)

Le voyant lumineux ***Hot/Chaud*** s'allume quand un élément radiant est en fonctionnement, et demeure allumé jusqu'à ce que la surface soit suffisamment froide pour que vous puissiez la toucher.

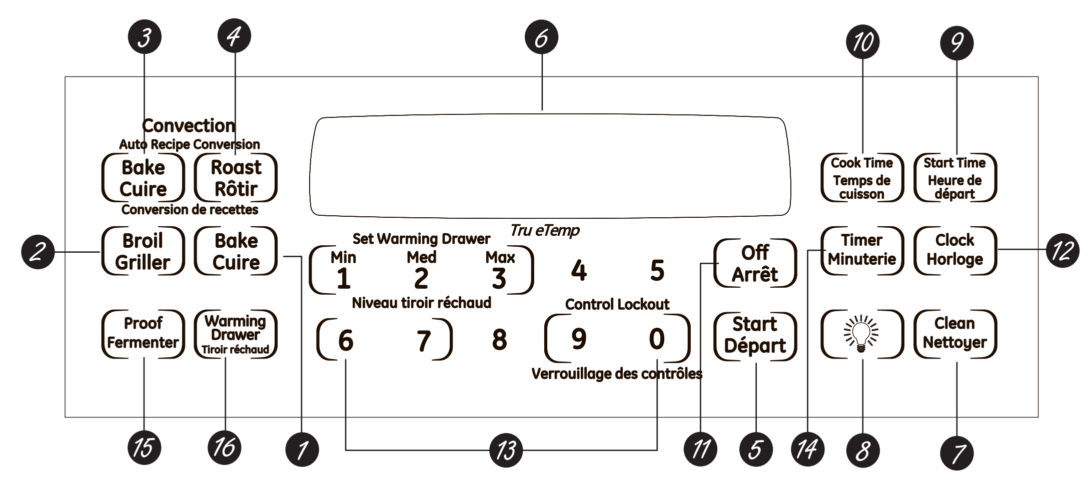
Le voyant lumineux ***Burner On/Surface de cuisson*** s'allume quand un élément de surface est en fonctionnement.

REMARQUE : *Le voyant* ***Hot/Chaud*** *peut s'allumer entre les réglages de contrôle de surface* ***Min*** *et* ***OFF*** *(arrêt), alors qu'il n'y a pas de courant qui va aux éléments de surface.*

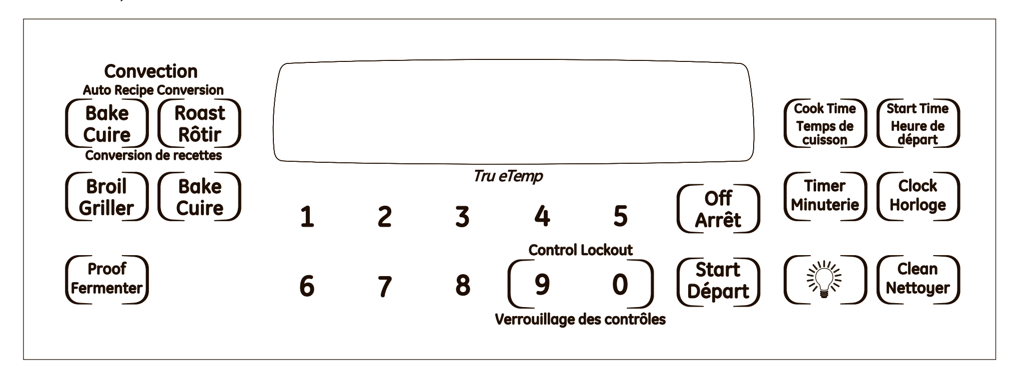
Utilisation des commandes du four.

Les caractéristiques et leur aspect, présentés dans ce manuel, peuvent varier du modèle qui est le vôtre.

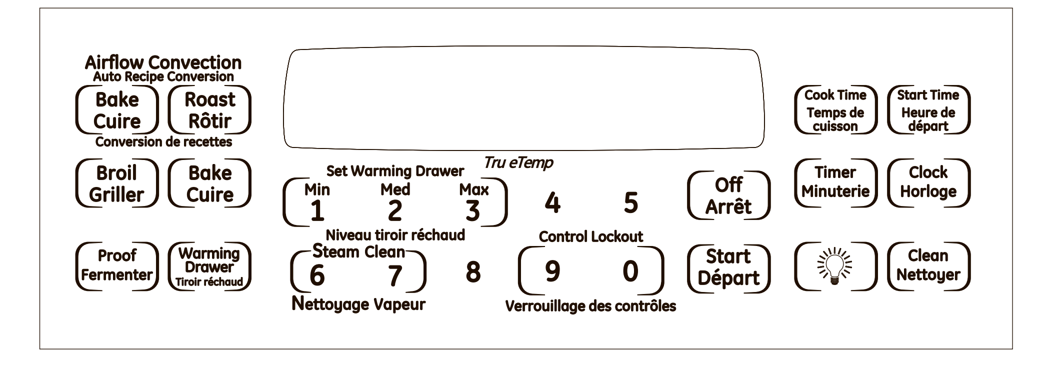
modèle JCBP840.



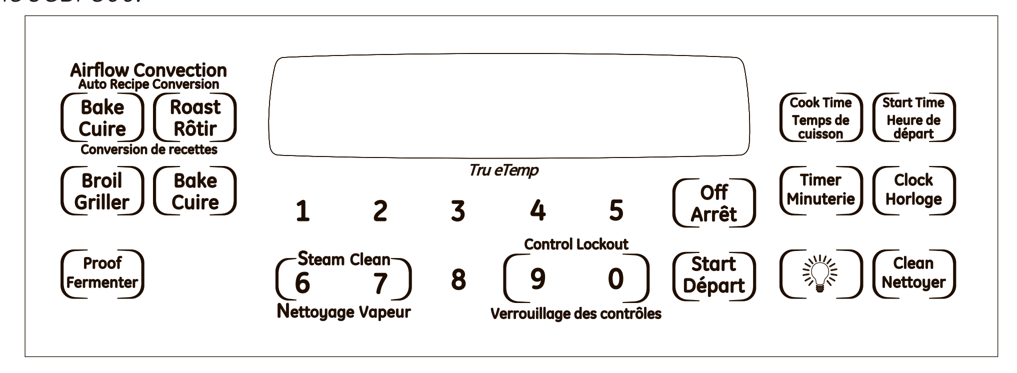
modèles JCBP400, JCBP790 and JCBP820.



modèle JCBP810.

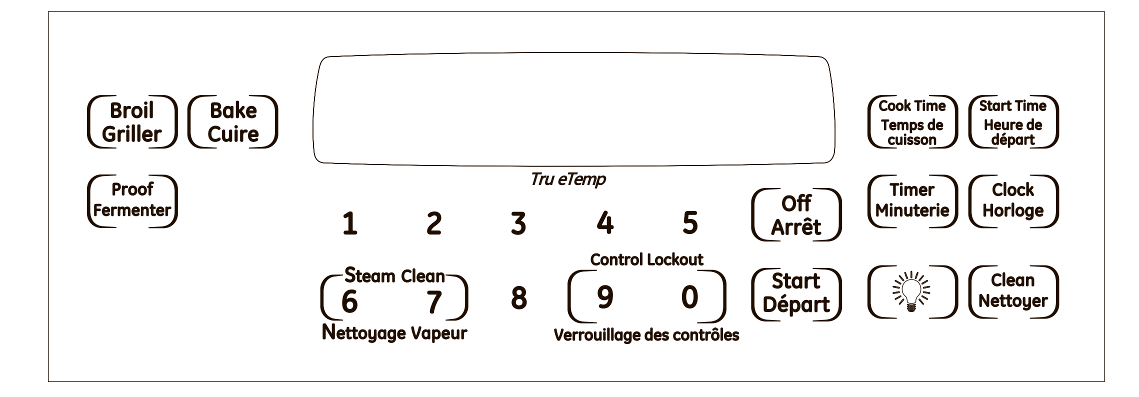


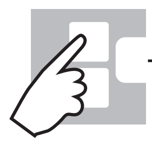
Modèle JCBP800.



Utilisation des commandes du four.

Modèle JCBP720.





Commandes du four, horloge,minuterie et réglages

1. *Touche BAKE (CUIRE)— Appuyez sur cette touche pour choisir la fonction de cuisson.*
2. *Touche BROIL (GRIL)— Appuyez sur cette touche pour choisir la fonction de gril.*
3. *Touche CONVECTION BAKE (CUIRE À CONVECTION)— Appuyez sur cette touche pour choisir la fonction de cuisson à convection.*
4. *Touche CONVECTION ROAST (RÔTIR À CONVECTION)— Appuyez sur cette touche pour choisir la fonction de rôtissage à convection.*
5. *Touche START (DÉPART)— Appuyez sur cette touche pourmettre enmarche toute fonction de cuisson ou de nettoyage.*
6. *Afficheur— Indique l'heure, la température du four, si le four est enmode de cuisson, gril ou autonettoyage, et la durée réglée pour laminuterie ou le fonctionnement automatique du four.*

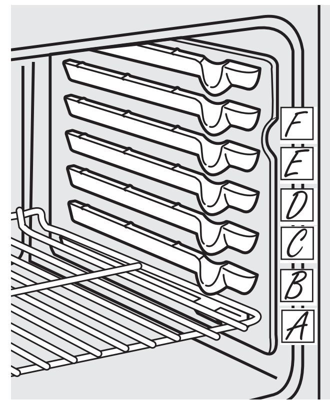
Si « F », un nombre ou une lettre clignotent à l'afficheur, et si un signal sonore est émis, ceci indique un code d'erreur. Appuyez sur la touche OFF (ARRÊT). Laissez le four refroidir une heure. Remettez le four en marche. Si le code d'erreur de fonction se répète, débranchez le four et appelez le service après-vente.
Si votre four a été réglé pour une opération minutée et qu'une panne de courant ait eu lieu, il faudra reprogrammer l'horloge et toutes les fonctions.
L'heure clignotera à l'afficheur en cas de panne de courant.

7. *Touche CLEAN (NETTOYAGE)— Appuyez sur cette touche pour choisir la fonction d'autonettoyage. Voyez la section Utilisation du four autonettoyant.*
8. *Touche LAMPE— Appuyez sur cette touche pour allumer ou éteindre la lampe du four.*
9. *Touche STARTTIME(HEUREDEDÉPART)— Utilisez cette touche avec les touches COOKTIME (TEMPS DE CUISSON) ou CLEAN (NETTOYAGE) pour la mise en marche et l'arrêt automatiques aux heures que vous sélectionnez.*
10. *Touche COOK TIME (TEMPS DE CUISSON)— Appuyez sur cette touche et sur les touches numériques appropriées pour programmer la durée pendant laquelle vous désirez que la cuisson ait lieu. Le four s'arrêtera lorsque la durée de cuisson se sera écoulée.*
11. *Touche STOP (ARRÊT)— Appuyez sur cette touche pour annuler TOUS les réglages du four à l'exception de l'horloge et de la minuterie.*
12. *Touche CLOCK (HORLOGE)— Appuyez sur cette touche avant de régler l'horloge.*
13. *Touches numériques— Utilisez ces touches pour programmer toute fonction nécessitant des chiffres, par exemple l'heure, la minuterie, la température du four, la température interne de la nourriture, l'heure de mise en marche et la durée de cuisson minutée et d'autonettoyage.*
14. *Touche TIMER (MINUTERIE)— Appuyez sur cette touche pour sélectionner la fonction de minuterie.*
15. *Touche PROOF (FERMENTATION)— Appuyez sur cette touche pour choisir un environnement tiède, utile pour faire lever les produits utilisant de la levure.*
16. *Touche WARMING DRAWER ON/OFF (TIROIR RÉCHAUDMARCHE/ARRÊT) (sur certains modèles)— Appuyez sur cette touche pour choisir la fonction Tiroir garde-chaud.*

Conversions de température

Fahrenheit°	140	150	170	200	250	275	300	325	350	375	400	425	450	475	500	525	550
Celsius°	60	65	75	95	120	135	150	160	175	190	205	220	230	245	260	275	290

Pour éviter les brûlures, placez les grilles à la position voulue avant de mettre le four en marche.



Le four a 6 positions de grille.

Avant de commencer…

Les grilles présentent des butées qui, si elles sont placées correctement sur les supports, empêchent les grilles de sortir complètement et de basculer.

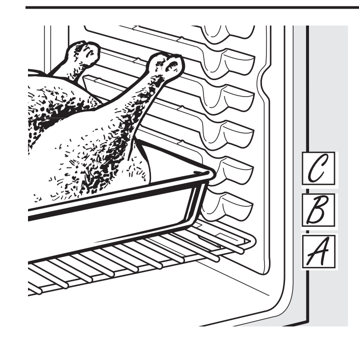
Pour placer des ustensiles sur les grilles ou pour en enlever, tirez sur la grille jusqu'à ce qu'elle s'arrête.

Sur certains modèles, l'élément chauffant pour la cuisson se trouve sous la sole du four. Ne mettez pas d'aliments sur la sole du four pour les faire cuire.

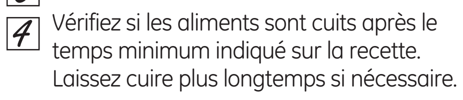
Pour retirer une grille, tirez-la vers vous, soulevez l'avant et sortez-la.

Pour remettre une grille, placez les extrémités (butées) sur le support, soulevez l'avant et poussez la grille en place.

⚠ ATTENTION : *Quand vous utilisez une grille dans la position la plus basse (A), soyez prudent quand vous la retirez du four. Nous vous recommandons de retirer la grille d'une dizaine de centimètres au moins (plusieurs pouces) puis, à l'aide de deux poignées ou mitaines, de la retirer complètement en la tenant par les côtés. La grille est basse et vous pourriez vous brûler si vous mettez la main en son milieu et tirez la grille vers vous pour la sortir. Faites aussi très attention à ne pas vous brûler la main sur la porte du four lorsque la grille est dans la position la plus basse (A).*

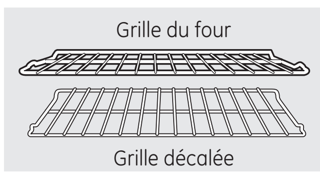


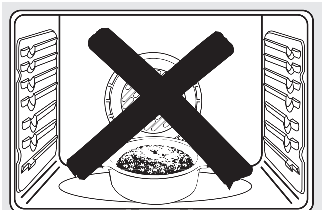
Comment régler le four pour la cuisson ou le gril



1. Appuyez sur la touche ***BAKE (CUIRE).***
2. Appuyez sur les touches numériques pour régler la température souhaitée.
3. Appuyez sur la touche ***START (DÉPART).***
4. Vérifiez si les aliments sont cuits après le temps minimum indiqué sur la recette. Laissez cuire plus longtemps si nécessaire.
5. Appuyez sur la touche ***OFF (ARRÊT)*** lorsque la cuisson est terminée.

Aliment	***Position de la grille***
Tartes surgelées (sur une plaque à gâteau)	*D*
Gâteau des anges	*A*
Gâteau de Bundt ou quatre-quarts	*B ou C*
Gâteaux secs, muffins, brownies, biscuits, petits gâteaux, génoises, tartes	*C ou D*
Plats mijotés	*C ou D*
Dinde	*A*





Ne mettez pas d'aliments directement sur la sole du four.

Préchauffage et placement du récipient

Préchauffez le four si la recette l'indique. Il est nécessaire de préchauffer le four pour la cuisson des gâteaux, des biscuits, de la pâtisserie et du pain.

Pour préchauffer le four, réglez-le sur la température appropriée. La commande émet un signal sonore quand le four est préchauffé et l'afficheur indique la température préréglée.

Vous obtiendrez de meilleurs résultats si les plaques à pâtisserie sont placées le plus possible au milieu du four. Si vous mettez plus d'un récipient dans le four, placez-les de telle sorte que chaque récipient a au moins 2,5 cm (1 po) à 3,8 cm (1 1/2 po) d'espace libre autour de lui.

Si vous faites cuire quatre couches de gâteau en même temps, mettez-en deux sur la grille B et deux sur la grille D. Répartissez les récipients sur la grille pour faire en sorte qu'aucun ne se trouve directement au-dessus d'un autre.

Papier d'aluminium

Ne mettez pas de papier d'aluminium sur la sole du four.

Ne déposez jamais une feuille de papier d'aluminium sur toute la surface d'une grille, car cela affectera la circulation de l'air chaud et donnera une cuisson inadéquate.

Vous pouvez placer une petite feuille de papier d'aluminium sur une grille placée à quelques pouces au-dessous de l'aliment que vous faites cuire afin de recueillir les débordements.

Utilisation du four.



Comment régler le four pour utiliser le gril

REMARQUE: Fermez la porte avant de commencer tout gril fonction..

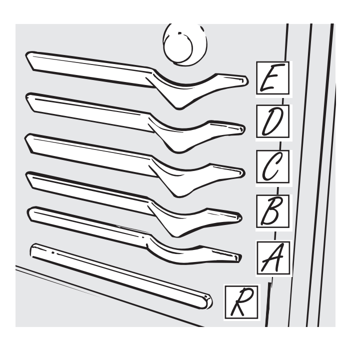
Utilisez le réglage ***LO Broil (gril MIN.)*** pour faire cuire complètement des aliments tels que des volailles ou des tranches de viande épaisses sans trop les faire brunir.

1. Mettez la viande ou le poisson sur la grille de la lèchefrite.
2. Suivez les suggestions de positions de grille qui se trouvent dans le *Guide de cuisson au gril*.
3. Appuyez une fois sur la touche ***BROIL (GRIL)*** pour une température de gril ***ÉLEVÉE***.

   Pour passer à une température de gril plus ***BASSE***, appuyez sur la touche ***BROIL*** une deuxième fois.
4. Appuyez sur la touche ***START/ON (DÉPART)***.
5. Lorsque la cuisson au gril est terminée, appuyez sur la touche ***OFF (ARRÊT)***.

La taille, le poids, l'épaisseur, la température initiale et vos préférences de degré de cuisson affectent les durées de cuisson au gril. Ce guide est basé sur des viandes dont la température initiale est celle du réfrigérateur.

† D'après le ministère de l'Agriculture des États-Unis, « Le boeuf saignant est populaire, mais vous devez savoir que le cuire à seulement 60 °C (140 °F) signifie que des organismes provoquant des intoxications alimentaires survivront peut-être ». (Source : Safe Food Book. Your Kitchen Guide. USDA Rév. juin 1985.)



La four a 5 positions de grille

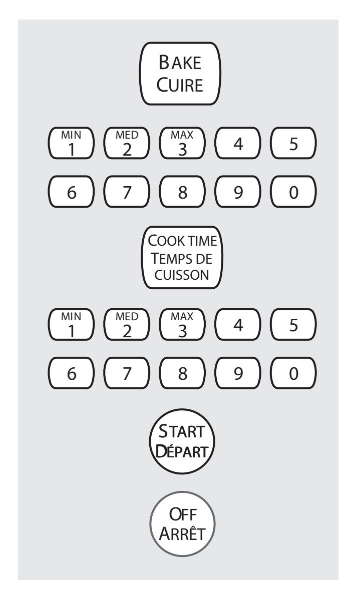
Guide de cuisson au gril

Aliment	Quantité et/ou épaisseur	Position* de grille	Premier côté durée (mn)	Deuxième côté durée (mn)	Commentaires
Boeuf hâché	454 g (1 lb) (4 portions) 1,25 à 1,9 cm d'épaisseur 1,8 kg (4 lbs) (16 portions)	C C	10 15	7–10 11	Espacer régulièrement.
Biftecks Saignant † À point Bien cuit	1,9 à 2,5 cm (1 po) d'épaisseur 454 à 680 g (1 à 1½ lb)	E D D	6 8 10	4 6 7–10	Les biftecks de moins de 1,9 cm d'épaisseur sont difficile à cuire saignants. Faire des fentes dans le gras.
Saignant † À point Bien cuit	3,8 cm (1½ po) d'épaisseur 900 g à 1,14 kg (2 à 2½ lb)	C C D	10 15 20	8 10–12 20	
Poulet	1 poulet entier découpé 900 g à 1,14 kg (2 à 2½ lb), fendre dans le sens de la longueur	B	25	25	Brossez chaque côté avec du beurre fondu.
	Poitrine	B	25	15	Faire griller la peau en dessous d'abord.
Produit de boulangerie Pain (rôties) Muffin	2 à 4 tranches 2 (partagés)	D E	3 3–4	1	Espacez également. Placez les muffins la partie coupée vers le haut et brossez avec du beurre si vous le désirez.
Queues de homards	2–4	B	18–20	Ne pas retourner.	Fendre le dos de la carapace. Ouvrir. Badigeonner avec du beurre fondu avant de passer au gril, et à mi-cuisson.
Filets de poisson	454g (1 lb) (0,6 à 1,25 cm (1/4 à 1/2 po) d'épaisseur)	D	5	5	Manipuler et tourner avec beaucoup de soin. Badigeonner avec du beurre citronné avant et durant la cuisson, selon le goût.
Saumon Steaks Filets	2 (2,5 cm/1 po d'épaisseur) 2 (1,25 à 1,9 cm/ ½ a ¾ po d'épaisseur)	D D	10 10	5	Tourner avec beaucoup de soin. Ne tournez pas la côté de la peau vers le bas.
Tranches de jambon (précuit)	1,25 cm (1/2 po) d'épaisseur 2,5 cm (1 po) d'épaisseur	C C	6 8	6 8	
Côtes de porc Bien cuit	2 (1,25 cm/½ po d'épaisseur) 2 (2,5 cm/1 po d'épaisseur), environ 450 g (1 lb)	C C	10 15	10 15	Faire des fentes dans le gras.
Côtes d'agneau À point Bien cuit	2 (2,5 cm/1 po d'épaisseur), environ 312 à 375 g (10 à 12 oz)	D D	7 10	4 9	Faire des fentes dans le gras.
À point Bien cuit	2 (3,8 cm/1½ po d'épaisseur) environ 450 g (1 lb)	D D	9 14	6 10	

Voir l'illustration pour trouver la position des grilles.

Utilisation des caractéristiques de cuisson et de rôtissage minutés.

***REMARQUE :** Les aliments qui se gâtent facilement—tels que le lait, les oeufs, le poisson, la farce, les volailles et le porc—ne devraient pas rester dans le four plus d'une heure avant ou après la cuisson. La température ambiante contribue à multiplier les bactéries dangereuses. Assurez-vous que la lampe du four est éteinte car la chaleur provenant de l'ampoule accélérerait la multiplication des bactéries dangereuses*



Comment régler une mise en marche immédiate et un arrêt automatique

Le four s'allumera immédiatement et restera en marche pendant la durée sélectionnée. À la fin de la durée de cuisson, le four s'éteindra automatiquement.

1. Appuyez sur la touche ***BAKE (CUIRE).***
2. Appuyez sur les touches numériques pour régler la température du four souhaitée.
3. Appuyez sur la touche ***COOK TIME (TEMPS DE CUISSON).***

REMARQUE : Si votre recette demande un préchauffage, vous devrez peut-être ajouter du temps supplémentaire à la durée de cuisson.

4. Appuyez sur les touches numériques pour régler la durée de cuisson souhaitée. La durée de cuisson minimum que vous pouvez sélectionner est une minute. La température du four que vous réglez et la durée de cuisson que vous entrez apparaîtront sur l'afficheur.
5. Appuyez sur la touche ***BAKE (CUIRE).***

***REMARQUE:** Un signal sonore sera émis si vous utilisez la cuisson minutée, et n'appuyez pas sur la touche **START (DÉPART)**.*

Le four se mettra en ***MARCHE*** et l'afficheur indiquera le nombre de minutes de cuisson restantes et les changements de température à partir de 37,8 °C (100 °F). (L'affichage de la température commencera à changer une fois que la température du four atteindra 37,8 °C/ 100 °F.) Quand le four aura atteint la température préréglée, un signal sonore sera émis 3 fois.

Le four restera en marche pour la durée préréglée, puis s'éteindra automatiquement.

6. Appuyez sur la touche ***OFF (ARRÊT)*** pour effacer l'affichage, si nécessaire. Retirez les aliments du four. Souvenez-vous que même si le four s'éteint automatiquement, les aliments laissés dans le four continueront à cuire après l'arrêt du four.

Comment régler une mise en marche différée et un arrêt automatique.

Le four se mettra en marche à l'heure que vous réglez, restera allumé pour la durée spécifiée, puis s'éteindra automatiquement.

Assurez-vous que l'horloge est réglée à l'heure correcte.

1. Appuyez sur la touche ***BAKE (CUIRE).***
2. Appuyez sur les touches numériques pour régler la température du four souhaitée.
3. Appuyez sur la touche ***COOK TIME (TEMPS DE CUISSON)***.

REMARQUE : Si votre recette demande un préchauffage, vous devrez peut-être ajouter du temps supplémentaire à la durée de cuisson.

4. Appuyez sur les touches numériques pour régler la durée de cuisson souhaitée. La durée de cuisson minimum que vous pouvez sélectionner est une minute. La température du four que vous réglez et la durée de cuisson que vous entrez apparaîtront sur l'afficheur.
5. Appuyez sur la touche ***STARTTIME (HEURE DE DÉPART).***
6. Appuyez sur les touches numériques pour régler l'heure à laquelle vous voulez que le four se mette en marche et commence la cuisson.
7. Appuyez sur la touche ***START (DÉPART).***

REMARQUE:** Un signal sonore sera émis si vous utilisez la cuisson minutée, et n'appuyez pas sur la touche **START (DÉPART).

***REMARQUE:** Si vous voulez vérifier les heures que vous avez réglées, appuyez sur la touche **STARTTIME (HEUREDE DÉPART)** pour vérifier l'heure de début de cuisson que vous avez réglée, ou sur la touche **COOK TIME (TEMPS DE CUISSON)** pour vérifier la durée de cuisson réglée.*

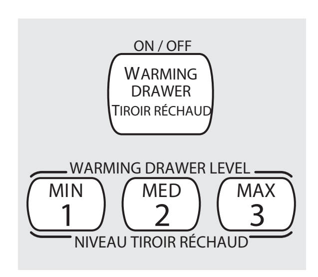
Quand le four se mettra en ***MARCHE*** à l'heure préréglée, l'afficheur indiquera la durée de cuisson restante et le changement de température à partir de 37,8 °C (100 °F). (L'affichage de la température commence à changer une fois que la température du four atteint 37,8 °C (100 °F). Quand le four aura atteint la température préréglée, un signal sonore sera émis.

Le four restera en marche pour la durée préréglée, puis s'éteindra automatiquement.

8. Appuyez sur la touche ***OFF (ARRÊT)*** pour effacer l'affichage, si nécessaire. Retirez les aliments du four. Souvenez-vous que même si le four s'éteint automatiquement, les aliments laissés dans le four continueront à cuire après l'arrêt du four.

Utilisation du tiroir garde-chaud. *(sur certains modèles)*

Le tiroir garde-chaud garde au chaud les aliments cuits et chauds. Commencez toujours avec des aliments chauds. N'utilisez pas ce tiroir pour chauffer des aliments froids, sauf pour rendre croustillants des craquelins, des croustilles ou des céréales sèches.



Pour utiliser le tiroir garde-chaud

1. Appuyez sur la touche WARMING DRAWER (TIROIR RÉCHAUD) . « WARMING ON » et « 1 » s'allument à l'afficheur et « Set » commence à clignoter.
2. Appuyez sur la touche numérique 1 pour Min, 2 pour Med ou 3 pour Max. Le « 1 » affiché change selon la touche numérique choisie.
3. Le tiroir garde-chaud se met automatiquement en marche après avoir appuyé sur 1, 2 ou 3. « WARMER ON » et le chiffre restent allumés. « Set » s'arrête de clignoter.

Pour annuler, appuyez sur la touche *WARMING DRAWER (TIROIR RÉCHAUD).*

***REMARQUE:** En appuyant sur la touche OFF (ARRÊT), vous n'arretez pas le funtionnement du tiroir garde-chaud.*

REMARQUES :

- *Le tiroir garde-chaud comporte trois réglages : 1, 2 et 3. Ces réglages correspondent à des niveaux de température différents dans le tiroir.*
- *Sur certains modèles, lors de l'utilisation du four en même temps que le tiroir garde-chaud, seuls les réglages du four sont affichés.*
- *Le tiroir garde-chaud ne peut être utilisé lors d'un autonettoyage.*

Lors de l'utilisation du tiroir garde-chaud

Le tiroir garde-chaud gardera au chaud les aliments cuits, chauds. Commencez toujours par des aliments chauds. N'utilisez pas ce tiroir pour réchauffer des aliments froids, sauf pour rendre croustillants des craquelins, croustilles ou céréales sèches.

N'utilisez pas de papier aluminium pour tapisser ce tiroir. Le papier aluminium est un excellent isolant qui emprisonne la chaleur en dessous. Ceci modifierait la performance du tiroir et pourrait endommager son fini intérieur.

Attendez environ 25 minutes que le tiroir gardechaud préchauffe.

- Ne versez pas de liquide ou d'eau dans ce tiroir.
- Couvrez tous les aliments placés dans ce tiroir avec un couvercle ou avec du papier aluminium. Pour les pâtisseries ou les pains, prévoyez une aération dans le couvercle pour laisser l'humidité s'échapper.
- Gardez l'aliment dans son plat de cuisson ou transférez-le dans un plat de service ne craignant pas la chaleur.

***⚠ ATTENTION :** Les contenants ou emballages en plastique fondent s'ils sont en contact direct avec le tiroir, le bac ou un ustensile chaud. Le plastique fondu peut ne pas s'enlever et ceci n'est pas couvert par la garantie.*

- Enlevez les cuillères de service, etc., avant de mettre les contenants dans le tiroir garde-chaud.

Tableau de sélection des températures

Pour garder au chaud différents aliments, réglez la commande en fonction de la nourriture nécessitant le réglage le plus élevé.

- La température, le type et la quantité d'aliment, ainsi que la durée, ont un effet sur la qualité de l'aliment.
- L'ouverture répétée du tiroir permet à l'air chaud de s'échapper et à l'aliment de refroidir.
- Avec de grandes quantités, il pourra être nécessaire de choisir un réglage plus élevé et de recouvrir certains aliments.
- N'utilisez pas de contenants en plastique ni d'emballage en plastique.

Type d'aliment	Réglage
Bacon	3
Croustilles de maïl	1
Jambon	3
Muffins	1
Pains	1
Pizza	3
Plats en sauce	2
Pommes de terre au four	3
Poulet, frit	3
Tartes	1

ATTENTION : *Ne laissez pas dans le tiroir des aliments pendant plus de deux heures.*

Pour rendre croustillants des aliments

- Placez l'aliment dans des plats ou ustensiles peu profonds.
- Préchauffez au réglage ***1***
- Vérifiez si l'aliment est croustillant après 45 minutes. Continuez au besoin.

Pour rechauffer assiettes et bols

Réglez au niveau ***1***

- N'utilisez que des plats ne craignant pas la chaleur.
- Si vous désirez réchauffer de la porcelaine fine, vérifiez avec le fabricant, pour connaître la tolérance thermique maximale de sa porcelaine.
- Vous pouvez réchauffer des plats de service vides pendant le préchauffage du tiroir.

ATTENTION : *Les plats vont être très chauds. Utilisez des maniques ou mitaines pour enlever ces plats.*

Utilisation de l'horloge, de la minuterie de cuisine et prise confort.



Assurez-vous que l'horloge est réglée à l'heure correcte.

Pour régler l'horloge

L'horloge doit être réglée à l'heure correcte pour que les fonctions automatiques de minutage du four fonctionnent correctement. L'heure ne peut pas être changée pendant les programmes de cuisson minutée ou d'autonettoyage.

1. Appuyez sur la touche ***CLOCK (HORLOGE)***.
2. Appuyez sur les touches numériques.
3. Appuyez sur la touche ***START (DÉPART).***

TIMER
MINUTERIE

La minuterie de cuisine ne sert qu'à compter les minutes.

La minuterie de cuisine ne contrôle pas le fonctionnement du four. Le réglage maximum de la minuterie de cuisine est de 9 heures et 59 minutes.

Pour régler la minuterie

1. Appuyez sur la touche ***TIMER (MINUTERIE).***
2. Appuyez sur les touches numériques jusqu'à ce que la durée souhaitée s'affiche. Par exemple, pour régler 2 heures et 45 minutes, appuyez sur ***2, 4*** et ***5*** dans cet ordre. Si vous faites une erreur, appuyez sur la touche ***TIMER (MINUTERIE)*** et recommencez.
3. Appuyez sur la touche ***START (DÉPART).***

*Après avoir appuyé sur la touche **START (DÉPART), SET(VALIDER)** disparaît; cela veut dire que le cycle a commencé le compte à rebours bien que l'affichage ne change qu'après qu'une minute s'est écoulée. Les secondes ne commenceront à s'afficher que lorsqu'il ne restera qu'une minute de marche.*

4. Quand la minuterie atteint ***:00***, la commande émet un signal sonore trois fois, suivi d'un autre signal toutes les 6 secondes, jusqu'à ce que vous appuyiez sur la touche ***TIMER (MINUTERIE).***

Le signal à 6 secondes peut être annulé en suivant les instructions données dans la section Caractéristiques spéciales des commandes de votre four, sous Signaux sonores à la fin d'un cycle minuté.

Pour régler la minuterie de nouveau

Si l'afficheur indique encore la durée restante, vous pouvez la changer en appuyant une fois sur la touche ***TIMER (MINUTERIE)***, puis en appuyant sur les touches numériques que vous voulez voir apparaître à l'afficheur.

Si la durée restante n'apparaît pas à l'afficheur (l'horloge, l'heure de la mise en marche différée ou la durée de cuisson sont à l'afficheur), revenez à la durée restante en appuyant sur la touche ***TIMER (MINUTERIE)***, puis en appuyant sur les touches numériques pour entrer la nouvelle durée souhaitée.

Pour annuler la minuterie

Appuyez deux fois sur la touche ***TIMER (MINUTERIE).***

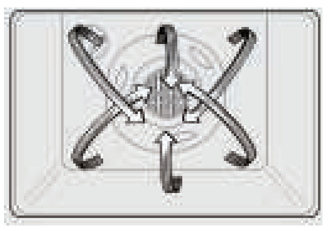
Prise confort *(sur certains modèles)*

Vous pouvez utiliser la prise confort de 120V située en haut du dosseret de protection pour brancher de petits appareils électroménagers.

Quand vous utilisez cette prise, assurez-vous que le cordon d'alimentation ne se trouve pas à proximité ou sur une unité de surface. Vous endommagerez le cordon d'alimentation en allumant l'unité de surface.

Pour remettre en marche le disjoncteur, appuyez sur le commutateur situé près de la prise en haut du dosseret de protection.

Le ventilateurdufourà convections'arrête quandvousouvrezla portedufour. ***NE LAISSEZ PAS*** *la porteouverte pendantlongtempsquandvousutilisezla cuisson à convection.Vous risquezde raccourcir la vie de l'élémentde chau?ageà convection.*



Dans un four à convection, un ventilateur fait circuler de l'air chaud dans tout le four. Cet air chaud qui circule est distribué également dans toute la cavité du four. Aussi, les aliments sont cuits totalement et sont brunis, souvent en moins de temps que dans un four conventionnel.

Pour vous aider à comprendre la différence entre cuisson et rôtisserie à convection et cuisson et rôtisserie traditionnelle, voici quelques directives d'ordre général :

Cuisson à convection

- *Idéale pour des aliments cuits brunis uniformément sur plusieurs grilles.*
- *Bonne pour les grandes quantités d'aliments cuits.*
- *Bons résultats avec les biscuits, les carrés au chocolat, les petits gâteaux, les choix à la crème, les brioches, les gâteaux des anges et le pain.*

La chaleur vient de l'élément chauffant situé à l'arrière du four. Le ventilateur à convection fait circuler l'air chaud également au-dessus et au-dessous des aliments. Il n'est pas nécessaire de préchauffer les aliments qui ont un temps de cuisson de plus de 15 minutes.

Rôtisserie à convection

- *Bonnepourdecoupesdeviandetendres épaisses,noncouverte.s*

La chaleur vient de l'élément de chauffage du haut. Le ventilateur à convection fait circuler l'air chaud également au-dessus et au-dessous des aliments. La viande et la volaille sont brunies de tous les côtés comme si elles étaient cuites en rôtisserie. L'air chaud scelle les sucs rapidement pour obtenir un résultat tendre et juteux tout en créant, en même temps, une croûte dorée.

Pour obtenir un bon rôtissage par convection, il est important d'utiliser une grille et une lèchefrite conçue pour la grillage. Le lèchefrite est utilisé pour recueillir les projections de graisse et la grille pour prévenir ces projections.

Adaptationdes recettes...

Vous pouvez utiliser vos recettes favorites dans le four à convection.
Quand vous cuisez, réduisez la température de cuisson de 14°C(25°F) ou utilisez la caractéristique Conversion de convection.
Aucun besoin de préchauffer quand vous cuisez plus de 15 minutes.

- *Utilisez la taille recommandée d'ustensile de cuisine.*
- *Des instructions pour des casseroles congelées ou des plats principaux, cuits dans des fours commerciaux à convection figurent sur certains paquets d'aliments. Pour obtenir de bons résultats dans ce four, préchauffez le four et utilisez la température indiquée sur le paquet.*

Ustensiles de cuisine pour le four à convection

Avant d'utiliser votre four à convection, vérifiez que votre ustensile de cuisine laisse de la place dans le four, pour la circulation d'air. Si vous cuisez avec plusieurs casseroles, laissez de l'espace entre elles. Également, assurez-vous que les casseroles ne se touchent pas ou ne touchent pas les parois du four.

Papier etmatière plastique

Vous pouvez utiliser dans un four à convection les contenants en papier et en matière plastique résistant à la chaleur qui sont recommandés pour les fours traditionnels. Vous pouvez aussi utiliser les ustensiles de cuisine qui résistent à la chaleur jusqu'à des températures de 205°C (400°F), quand le four est à une température inférieure à 205°C (400°F).

Métal et verre

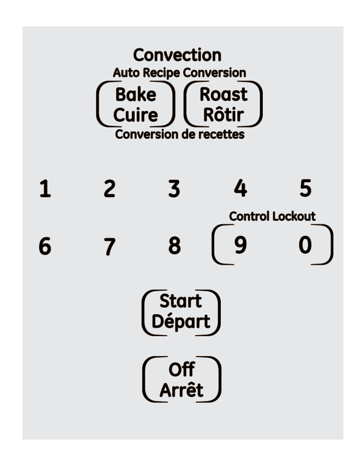
Vous pouvez utiliser dans votre four à convection toutes ces catégories d'ustensiles de cuisine. Cependant, les ustensiles en métal chauffent le plus vite et sont recommandés pour les fours à convection.

- *Les ustensiles à surface sombre ou matte cuisent plus vite que les ustensiles brillants*
- *Les ustensiles en verre ou en céramique cuisent plus lentement.*

Quand vous cuisez des biscuits, vous aurez d'excellents résultats en utilisant une tôle à biscuits plate plutôt qu'un ustensile à rebords bas.

Pour les recettes comme le poulet au four, utilisez un ustensile à côtés bas. L'air chaud ne peut pas bien circuler autour des aliments dans un ustensile qui a des côtés larges.

Utilisation du four à convection. *(sur certains modèles)*



Pour programmer la cuisson ou le rôtissage à convection

1 Appuyez sur la touche ***CONVECTION CUIRE MULTI/1 RACK (1 grille)*** pour faire de la cuisson à convection sur plusieurs grilles à la fois. Ce mode est utilisé pour la cuisson à convection d'aliments sur plusieurs grilles (2, 3 ou plus) simultanément.

Consultez la section *Cuisson avec plusieurs grilles* pour plus de renseignements.

Appuyez sur la touche ***CONVECTION CUIRE*** pour faire de la cuisson à convection sur plusieurs grilles à la fois. Ce mode est utilisé pour la cuisson à convection d'aliments sur une seule grille.



Réglez la température à l'aide des touches numériques.



Appuyez sur la touche ***DÉPART***.

REMARQUE : *Si la fonction de conversion automatique Auto Recipe^{MC} est activée, elle réduira automatiquement la température entrée de 13,9 °C (25 °F) pour obtenir la température appropriée.*

Consultez la section sur la conversion automatique Auto Recipe^{MC} dans les « Caractéristiques spéciales ».

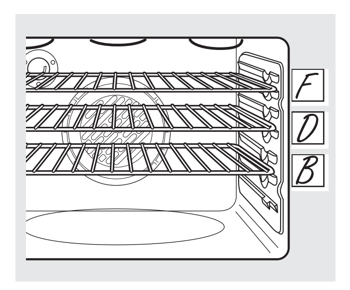
Pour modifier la température du four, appuyez sur la touche ***CONVECTION CUIRE*** ou sur la touche ***CONVECTION RÔTIR***, puis sur les touches numériques pour entrer la nouvelle température.

Lorsque le four commence à chauffer, le changement de température s'affiche à partir de 37,8°C (100 °C). Lorsque la température du four atteint la température réglée, 3 bips se font entendre.



Appuyez sur la touche ***ARRÊT*** lorsque vous avez fini.

- *Vous pouvez entendre le ventilateur pendant la cuisson à convection. Le ventilateur s'arrête lorsque vous ouvrez la porte, mais pas la chaleur.*
- *Il se peut que vous entendiez des « clics » pendant la cuisson. Ceci est normal.*
- *Pour fournir une cuisson uniforme optimale avec les modes de cuisson à convection, le ventilateur tourne dans les deux sens et s'arrête un instant pour passer de l'un à l'autre. Cela est normal.*



Positionnement de plusieurs grilles

Cuisson à convection avec plusieurs grilles

Puisque l'air chaud est diffusé uniformément à l'intérieur du four, les aliments peuvent être cuits avec d'excellents résultats en utilisant plusieurs grilles.

La durée de cuisson avec plusieurs grilles peut augmenter légèrement pour certains aliments, mais vous économisez quand même du temps puisque vous cuisez deux à trois fois plus d'aliments simultanément. La cuisson avec plusieurs grilles donne de bons résultats avec les biscuits, muffins et autres types de pain à préparation rapide.

Pour une cuisson avec 3 grilles, placez une grille en 2e position (B), une autre en 4e position (D) et la troisième en 6e position (F).

Pour une cuisson avec deux grilles, placez une grille en 2e position (B). Placez l'autre grille en 5e position (E).

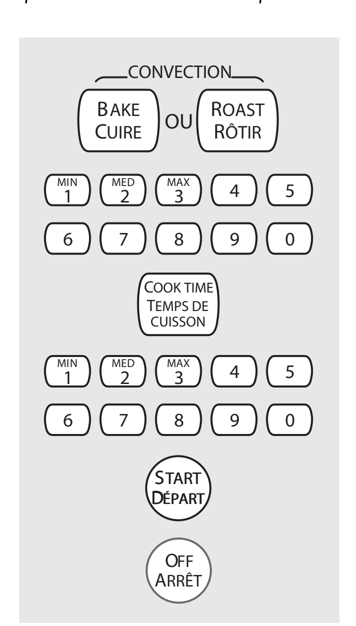
Cuisson à convection avec une grille

Lorsque vous utilisez la cuisson à convection avec une grille, placez les aliments de manière à ce qu'ils soient centrés par rapport au ventilateur de convection du four.

Utilisation de la minuterie pour la cuisson à convection.

Vous entendezunventilateurquandvouscuisez à convection.Le ventilateurs'arrête quandvousouvrez la porte, mais le fourcontinueà chau?er.

REMARQUE: *Les aliments qui pourrissent facilement, comme le lait, lesoeufs, le poisson, les farces, la volaille et le porc, ne doivent pas rester plus d'une heure à température ambiante avant ou après leur cuisson. La température ambiante favorise la croissance de bactéries dangereuses. Assurez-vous que la lumière du four soit éteinte parce que la chaleur de l'ampoule active la croissance des bactéries dangereuses.*



Comment régler une mise en marche immédiate et un arrêt automatique

Le four se met en marche immédiatement et cuit pendant la durée choisie. À la fin du temps de cuisson, le four s'arrête automatiquement.

1. Appuyez sur la touche **CONVECTION BAKE (CUIRE À CONVECTION)** ou **CONVECTION ROAST (RÔTIR À CONVECTION)**
2. Appuyez sur les touches numériques pour régler la température désirée.
3. Appuyez sur la touche **COOK TIME (TEMPS DE CUISSON)**.

REMARQUE : *Si votre recette nécessite un préchauffage, vous pouvez ajouter du temps à la durée du temps de cuisson.*

4. Appuyez sur les touches numériques pour régler la durée choisie de temps de cuisson. Le temps minimum de cuisson que vous pouvez régler est de 1 minute.

La température de four que vous avez réglée et le temps de cuisson que vous avez choisi apparaissent sur l'écran.

5. Appuyez sur la touche **START (DÉPART)**.

L'écran affiche la température de four que vous avez réglée et un compte à rebours du temps de cuisson. L'affichage commence à changer quand la température atteint 37,8°C (100°F).

6. À la fin de la cuisson à convection minutée, le four s'arrête. La tonalité de fin du cycle se fait entendre. Appuyez sur la touche **OFF (ARRÊT)** pour effacer ce qui est affiché le cas échéant.
7. Enlevez les aliments du four. Attention, les aliments que vous laissez dans le four continuent à cuire après que vous ayez mis les contrôles en position **OFF (ARRÊT)**.

CONVECTION
BAKE CUIRE OU ROAST RÔTIR
MIN 1 · MED 2 · MAX 3 · 4 · 5 · 6 · 7 · 8 · 9 · 0
COOK TIME TEMPS DE CUISSON
MIN 1 · MED 2 · MAX 3 · 4 · 5 · 6 · 7 · 8 · 9 · 0
START TIME HEURE DE DÉPART
MIN 1 · MED 2 · MAX 3 · 4 · 5 · 6 · 7 · 8 · 9 · 0
START DÉPART
OFF ARRÊT

Comment régler une mise en marche différée et un arrêt automatique

Vous pouvez régler le contrôle du four de manière à ce que le four se mette en marche différée, cuise pendant un temps spécifique, puis s'arrête automatiquement. Vous pouvez régler le contrôle du four de manière à ce que le four se mette en marche différée, cuise pendant un temps spécifique, puis s'arrête automatiquement.

Assurez-vous que l'horloge indique la bonne heure.

1. Appuyez une fois sur la touche **CONVECTION BAKE (CUIRE À CONVECTION)** ou **CONVECTION ROAST (RÔTIR À CONVECTION)** (**CONV BAKE** apparaît sur l'écran).
2. Appuyez sur les touches numériques pour régler la température désirée.
3. Appuyez sur la touche **COOK TIME (TEMPS DE CUISSON)**.

REMARQUE : *Si votre recette nécessite un préchauffage, vous pouvez ajouter du temps à la durée du temps de cuisson.*

4. Appuyez sur les touches numériques pour régler la durée choisie de temps de cuisson.
5. Appuyez sur la touche START TIME (HEURE DE DÉPART).
6. Appuyez sur les touches numériques pour régler l'heure à laquelle vous voulez que le four se mette en marche et commence à cuire.
7. Appuyez sur la touche **START (DÉPART)**.

REMARQUE : *Une tonalité se fait entendre si vous utilisez la cuisson différée et vous n'appuyez pas sur la touche* ***START (DÉPART)*** *après avoir inscrit la température de cuisson.*

Quand le four se met en marche à l'heure que vous avez choisie, l'écran affiche la température en train de changer (à partir de 37,8°C / 100°F) et un compte à rebours du temps de cuisson.

À la fin de la cuisson à convection minutée, le four s'arrête. La tonalité de fin du cycle se fait entendre.

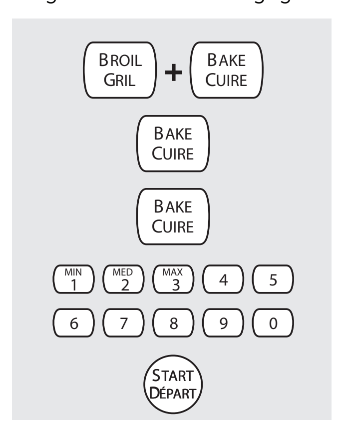
8. Appuyez sur la touche **OFF (ARRÊT)** pour effacer ce qui est affiché le cas échéant. À la fin de la cuisson, enlevez les aliments du four. Attention, bien que le four s'arrête automatiquement, les aliments que vous laissez dans le four continuent à cuire après que vous ayez mis les contrôles en position **OFF (ARRÊT)**.

Réglage du thermostat du four— Faites-le vous-même!

Vous découvrirez peut-être que votre nouveau four cuit différemment de celui qu'il a remplacé. Utilisez votre nouveau four pendant quelques semaines pour vous familiariser avec lui. Si vous trouvez qu'il est trop chaud ou trop froid, vous pouvez régler le thermostat vous-même.

N'utilisez pas de thermomètres tels que ceux que l'on trouve dans les supermarchés pour vérifier le réglage de température de votre four. Ces thermomètres peuvent accuser une différence allant de 6 à 11 degrés Celsius (20 à 40 degrés Fahrenheit).

REMARQUE : Ce réglage affectera seulement les températures de cuisson courante et de rôtissage; il n'affectera pas les températures du gril ou de l'autonettoyage. La mémoire conserve ce réglage après une panne de courant.



Pour régler le thermostat

1. Appuyez simultanément sur les touches *BROIL (GRIL)* et *BAKE (CUIRE)* pendant 3 secondes jusqu'à ce que l'afficheur indique *SF.*
2. Appuyez sur la touche *BAKE (CUIRE)*. Un nombre à deux chiffres s'affiche.

   Appuyez de nouveau sur *BAKE (CUIRE)* pour alterner entre une augmentation et une diminution de la température du four.
3. La température du four peut être réglée pour être de 19 ºC (35 ºF) de plus ou de moins. Appuyez sur les touches numériques dans l'ordre où vous les lisez. Par exemple, pour changer la température du four de 12 ºC (15 ºF), appuyez sur *1* puis *5.*
4. Une fois le réglage terminé, appuyez sur la touche *START (DÉPART)* pour revenir à l'affichage de l'heure. Utilisez votre four de la façon habituelle.

Le type de margarine que vous utilisez influencera la performance de la cuisson!

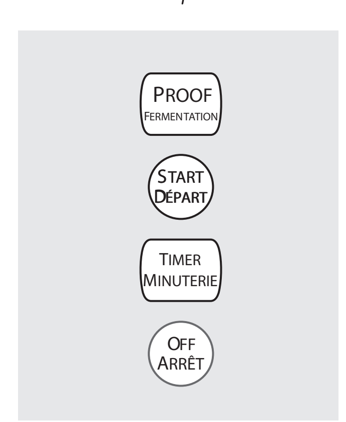
La plupart des recettes de pâtisserie ont été créées en utilisant des produits de haute teneur en matière grasse, tels que le beurre ou la margarine (80% de matière grasse). Si vous diminuez la quantité de matière grasse, la recette ne donnera pas les mêmes résultats qu'avec un produit de haute teneur en matière grasse.

La recette peut échouer si les gâteaux, tartes, pâtisseries, biscuits ou confiseries sont faits avec des produits à tartiner à faible teneur en matière grasse. Moins il y a de matière grasse dans un de ces produits, plus ces différences peuvent être sensibles.

Les normes fédérales exigent que les produits portant l'étiquette « margarine » contiennent au moins 80% de leur poids en matières grasses. D'un autre côté, les produits à tartiner à faible teneur en matière grasse contiennent moins de graisse et davantage d'eau. Cette haute teneur en eau affecte la texture et le goût des aliments cuits au four. Pour obtenir les meilleurs résultats avec vos recettes favorites, servez-vous de margarine, de beurre ou de produits gras en bâtonnets contenant au moins 70% d'huile végétale.

Utilisation des caractéristiques de fermentation.

La caractéristique de fermentation fournit un environnement tiède, utile pour faire lever les produits utilisant de la levure.



Comment régler le four pour la fermentation *(sur certains modèles)*

1. Mettez la pâte couverte dans un plat et dans le four sur la grille B ou C.

REMARQUE : *Pour obtenir les meilleurs résultats, couvrez la pâte d'un chiffon ou d'un film plastique graissé (vous devrez peut-être fixer le film plastique sous le plat pour que le ventilateur du four ne le fasse pas s'envoler).*

2. Appuyez sur la touche ***PROOF (FERMENTATION)***, puis sur la touche ***START (DÉPART)***.

L'afficheur indique ***PrF*** (fermentation).

La lampe intérieure du four s'allume et reste allumée pendant la fermentation.

La caractéristique de fermentation fournit automatiquement la meilleure température pour le processus et donc, ne demande pas de réglage.

3. Programmez ***TIMER (MINUTERIE)*** à la durée de fermentation minimum.
4. Lorsque la fermentation est terminée, appuyez sur la touche ***OFF (ARRÊT)***.



- *Pour ne pas faire baisser la température du four et augmenter la durée de fermentation, évitez d'ouvrir la porte du four si ce n'est pas nécessaire.*
- *Vérifiez les pâtes à pain tôt pour éviter une trop grande fermentation.*

REMARQUE :

- *N'utilisez pas le mode de fermentation pour réchauffer des aliments ou les maintenir au chaud. La température de fermentation du four n'est pas suffisante pour garder les aliments à des températures ne présentant aucun danger. Utilisez la caractéristique* ***WARM (RÉCHAUD)*** *pour maintenir les aliments au chaud.*
- *La fermentation ne fonctionne pas quand la température du four dépasse 52 °C (125 °F). Le mot « HOT »* ***(CHAUD)*** *apparaît à l'afficheur.*

⚠ ATTENTION Pendant le cycle de nettoyage à la vapeur, le fond du four devient assez chaudes pour causer des brûlures. Attendez que le cycle est terminé (25 minutes) avant d'essuyer les surfaces intérieures du four. Ne pas le faire peut entraîner des brûlures.

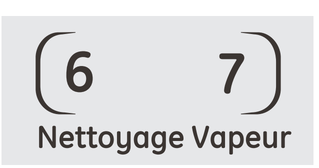
Le cycle de nettoyage vapeur rend plus facile à nettoyer les salissures de lumière hors l'intérieur du four en porcelaine.

L'cusiniere doivent être à température ambiante avant de commencer le cycle de nettoyage vapeur. Si le four est trop chaud, "à chaud" apparaîtra sur l'écran et le cycle ne sera pas activée avant que le four refroidisse.

Le cycle de nettoyage à vapeur fonctionne mieux sur les déversements de nouvelles ou les sols. Brûlé sur la nourriture est plus difficile à enlever.



Verser 1 tasse (8 onces) d'eau sur le plancher du four.







⚠ AVERTISSEMENT:

Les unités de surface sont automatiquement désactivés pendant le cycle de nettoyage à la vapeur. Assurez-vous que tous les contrôles unité de surface sont désactivées à tout moment pendant le cycle de nettoyage à la vapeur. Toute unité de surface qui est définie à une position sur tout le cycle de nettoyer à la vapeur est en fonctionnement, s'allumera automatiquement après le cycle de nettoyage à la vapeur est terminée, et pourrait aboutir à une suite, l'unité de surface sans surveillance.
Attendez que le cycle de nettoyage à la vapeur est fini de définir et utiliser les unités de surface.

Pour commencer cycle Nettoyage à la vapeur:

1. Enlever les supports et les accessoires de la cavité du four. Ne pas placer d'objets ou d'autres ustensiles de cuisine dans le four pendant le cycle de nettoyage vapeur.
2. Verser 1 tasse (8 oz) d'eau à température ambiante sur la zone en creux de la partie inférieure du four. Ne pas ajouter des solutions de nettoyage ou de produits chimiques de toute sorte à l'eau
3. Fermez la porte.
4. Activez le cycle de nettoyage à vapeur en appuyant sur plots 6 et 7 en même temps, puis appuyez sur Start.
5. Un cycle de 25 minutes commencera à décompter sur l'écran.
6. Lorsque le cycle de nettoyage à vapeur est terminée, la commande du four émet un bip et la porte sera déverrouillée. Appuyez sur Désactivé pavé et ouvrir la porte.
7. Le fond du four et l'eau restante sera toujours chaud à la fin du cycle. Cela est normal.
8. Retirez les sols à l'aide d'une brosse ou un tampon à récurer en nylon. Un pavé de savon remplis de laine d'acier peut être utilisé que sur l'intérieur du four en porcelaine. L'utilisation de tampons abrasifs de rayer la vitre de la porte. Ne pas essuyer le sol ou l'eau sur le joint de la porte.
9. ***Enlever toute l'eau restante avec un chiffon sec ou une éponge.***
10. Laissez la porte ouverte à l'air sec.

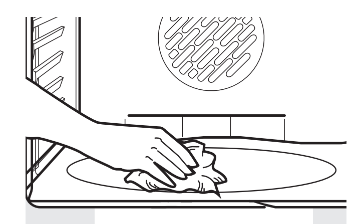
NOTES IMPORTANTES:

- Si un cycle de vapeur propre est initiée sans eau, appuyez sur le pad Désactivé pour la fin du cycle. Attendez que la gamme de refroidir à température ambiante avant de verser l'eau dans la zone en creux et en lançant un nouveau cycle à vapeur.
- Appuyez sur Désactivé pad à tout moment mettre fin au cycle.
- Si les gisements minéraux restent dans le fond du four après le nettoyage, utilisez un chiffon ou une éponge imbibée de vinaigre pour les supprimer.
- De l'eau goutte à goutte peut partir du bas de la porte du four. Si cela se produit, essuyez-le à la fin du cycle.
- Le joint de la porte peut être humide lorsque le cycle de vapeur propre finitions. Cela est normal. Ne pas nettoyer le joint.
- Si les sols restent après le nettoyage du four, utilisez la fonction d'auto nettoyage de votre gamme, voir l'aide de la section four auto-nettoyant du manuel du propriétaire pour référence.

REMARQUE: L'eau restera et sera encore chaud (c'est normal) cela devra être essuyée en fin de cycle.

Utilisation du four autonettoyant.

La porte du four doit être fermée et toutes les commandes correctement réglées pour que le cycle fonctionne correctement.



Essuyez toute la saleté importante sur la sole du four.

Avant l'autonettoyage

Nous vous recommandons d'aérer votre cuisine en ouvrant une fenêtre, ou d'utiliser une hotte de ventilation pendant le premier cycle d'autonettoyage.

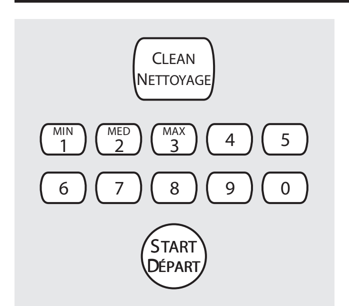
Retirez une lèchefrite et une grille, tous les ustensiles et tout papier d'aluminium du four.

REMARQUE : Si votre four est équipé de grilles porcelanisées de couleur grise, vous pouvez les laisser dans le four pendant le cycle d'autonettoyage.

La saleté se trouvant sur l'armature frontale de la cuisinière et autour de la partie extérieure du joint de la porte devra être nettoyée à la main. Nettoyez ces zones à l'eau chaude et avec des tampons de laine d'acier savonneux ou des produits nettoyants tels que Soft Scrub®. Rincez-les soigneusement à l'eau claire et séchez-les.

Ne nettoyez pas le joint. Il est fait en fibre de verre qui ne résiste pas aux produits abrasifs. Il est essentiel que le joint reste intact. Si vous remarquez qu'il s'use ou qu'il s'effiloche, remplacez-le.
Essuyez tous les renversements importants sur la sole du four.
Assurez-vous que la protection de l'ampoule électrique du four est bien en place et que la lampe du four est éteinte.

IMPORTANT: *Certains oiseaux sont extrêmement sensibles aux vapeurs venant du four de toutes les cuisinières lors du cycle d'autonettoyage; elles peuvent affecter leur santé. Déplacez les oiseaux et mettez-les dans une autre pièce bien aérée.*

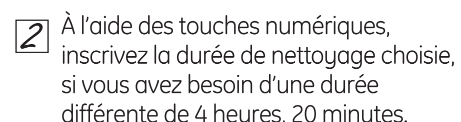


Comment régler le four pour l'autonettoyage

⚠ AVERTISSEMENT :

Les éléments de surface sont automatiquement débranchés pendant le cycle d'autonettoyage. Assurez-vous que tous les réglages d'éléments de surface sont éteints pendant tout le temps du cycle d'autonettoyage. Tout élément de surface qui est réglé en position de marche pendant le cycle d'autonettoyage se mettra automatiquement en marche à la fin du cycle d'autonettoyage et peut se mettre à chauffer sans surveillance. Attendez que le cycle d'autonettoyage soit terminé pour régler et utiliser les éléments de surface.

1. Appuyez sur la touche ***CLEAN (NETTOYAGE)***



2. À l'aide des touches numériques, inscrivez la durée de nettoyage choisie, si vous avez besoin d'une durée différente de 4 heures, 20 minutes.

Le cycle de nettoyage dure normalement 4 heures, 30 minutes. Vous pouvez choisir une durée de nettoyage allant de 3 heures à 5 heures, en fonction du degré de salissure de votre four.

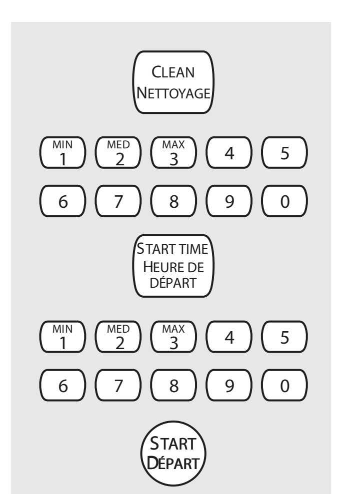
3. Appuyez sur la touche ***START (DÉPART).***

La porte se verrouille automatiquement. L'afficheur indique la durée de nettoyage restante. Vous ne pourrez pas ouvrir la porte du four jusqu'à ce que la température retombe en dessous de la température de verrouillage, et que le voyant ***LOCKED (VERROUILLÉ)*** s'éteigne.

Une fois le voyant ***LOCKED*** éteint, vous pourrez ouvrir la porte.

- Le mot ***« LOCK DOOR »*** clignote si vous réglez le cycle d'autonettoyage et oubliez de fermer la porte du four.
- Pour interrompre un cycle d'autonettoyage, appuyez sur la touche ***OFF (ARRÊT)***. Quand le voyant ***LOCKED*** s'éteint, indiquant que le four a refroidi jusqu'à une température en dessous de la température de verrouillage, vous pouvez de nouveau ouvrir la porte.

Comment différer le début de l'autonettoyage



1. Appuyez sur la touche ***CLEAN (NETTOYAGE)***

2. À l'aide des touches numériques, inscrivez la durée de nettoyage choisie, si vous avez besoin d'une durée différente de 4 heures, 20 minutes.

Vous pouvez choisir une durée de nettoyage allant de 3 heures à 5 heures, en fonction du degré de salissure de votre four.

3. Appuyez sur la touche ***START TIME (HEURE DE DÉPART)***.

4. Utilisez les touches numériques pour entrer l'heure à laquelle vous souhaitez que le nettoyage commence.

5. Appuyez sur la touche ***START (DÉPART)***.

La porte se verrouille automatiquement. L'afficheur indique l'heure de la mise en marche du nettoyage. Vous ne pourrez pas ouvrir la porte du four jusqu'à ce que la température retombe en dessous de la température de verrouillage, et que le voyant ***LOCKED (VERROUILLÉ)*** s'éteigne. Une fois le voyant ***LOCKED*** éteint, vous pourrez ouvrir la porte.

Après l'autonettoyage

Vous remarquerez peut-être un peu de cendre blanche dans le four. Essuyez-la avec un chiffon humide après que le four a refroidi.

S'il reste des tâches blanches, enlevez-les à l'aide d'un tampon de laine d'acier savonneux et rincez abondamment avec une solution d'eau et de vinaigre.

Ces dépôts sont en général des résidus de sel qui ne peuvent pas être enlevés pendant l'autonettoyage.

Si le four n'est pas propre après un cycle, recommencez.

- *Il n'est pas possible de régler le four pour la cuisson ou pour un autre cycle d'autonettoyage avant que le four soit assez froid et que la porte soit déverrouillée.*
- *Pendant l'autonettoyage du four, vous pouvez appuyer sur la touche **CLOCK (HORLOGE)** pour afficher l'heure. Pour revenir au décompte du temps, appuyez sur la touche **COOK TIME (TEMPSDECUISSON)**.*
- *Si les grilles deviennent difficiles à faire glisser, appliquez une petite quantité d'huile végétale sur un papier essuie-tout et passez-le sur les bords des grilles.*

Caractéristiques spéciales des commandes de votre four.

Votre nouveau tableau de commande à touches est doté de caractéristiques spéciales que vous souhaiterez peut-être utiliser. La section ci-dessous décrit ces caractéristiques et comment vous pouvez les activer.

Les modes des caractéristiques spéciales peuvent seulement être activés quand l'afficheur indique l'heure du jour. Ils restent dans la mémoire du tableau de commande jusqu'à ce que les différentes étapes soient répétées.

Quand l'afficheur indique votre sélection, appuyez sur la touche START(DÉPART). Les caractéristiques spéciales resteront en mémoire après une panne de courant, à l'exception de la fonction sabbat, qui devra être reprogrammée.

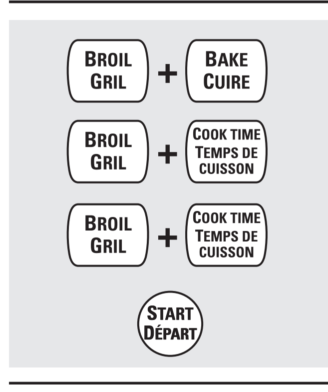
BROIL GRIL + BAKE CUIRE
START TIME HEURE DE DÉPART
START DÉPART

Arrêt automatique après 12 heures

Avec cette caractéristique, si vous oubliez et laissez le four allumé, la commande éteindra le four automatiquement après 12 heures de cuisson ou 3 heures de fonctionnement du gril.

Si vous voulez ARRÊTER cette caractéristique, suivez les étapes ci-dessous.

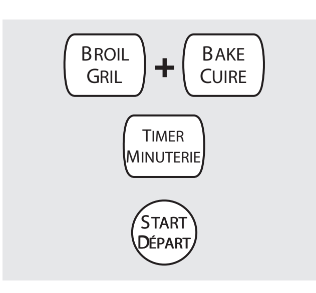
1. Appuyez simultanément sur les touches BROIL (GRIL)et BAKE (CUIRE) pendant 3 secondes jusqu'à ce que l'afficheur indique SF.
2. Appuyez sur la touche START TIME (HEURE DE DÉPART) jusqu'à ce que le message « no shdn » (pas d'arrêt) apparaisse à l'afficheur.
3. Appuyez sur la touche START (DÉPART) pour désactiver l'arrêt automatique et laissez cette commande réglée dans ce mode de caractéristiques spéciales.



Températures en degrés Fahrenheit ou Celsius

Le tableau de commande de votre four est réglé pour utiliser les températures en degrés Fahrenheit, mais vous pouvez changer ce réglage si vous voulez utiliser les degrés Celsius.

1. Appuyez simultanément sur les touches BROIL(GRIL) et BAKE(CUIRE) pendant 3 secondes jusqu'à ce que l'afficheur indique SF.
2. Appuyez sur les touches BROIL (GRIL). et COOK TIME (TEMPS DE CUISSON). L'afficheur indique F (Fahrenheit).
3. Appuyez de nouveau sur les touches BROIL (GRIL)et COOK TIME (TEMPS DE CUISSON). L'afficheur indique C (Celsius).
4. Appuyez sur la touche START (DÉPART)



Signaux sonores à la fin d'un cycle minuté

la fin d'un cycle minuté, 3 bips courts sont émis, suivis d'un bip toutes les 6 secondes jusqu'à ce que vous appuyiez sur la touche OFF(ARRÊT). Vous pouvez annuler ce signal sonore qui se répète toutes les 6 secondes.

Pour annuler le signal sonore qui se répète toutes les 6 secondes:

1. Appuyez simultanément sur les touches BROIL(GRIL) et BAKE(CUIRE) pendant 3 secondes jusqu'à ce que l'afficheur indique SF.
2. Appuyez sur la touche TIMER (MINUTERIE) . Cet afficheur indique CONBEEP(BIPCONTINU). Appuyez de nouveau sur la touche TIMER (MINUTERIE) . L'afficheur indique BEEP. (Cette opération annule le signal sonore qui se répète toutes les 6 secondes.)
3. Appuyez sur la touche START(DÉPART).

OVEN LOCKOUT
9 0
VERROUILLAGE FOUR

Verrouillage du four



Votre contrôle vous permet de verrouiller les touches de manière à ne pas les activer quand vous appuyez dessus.

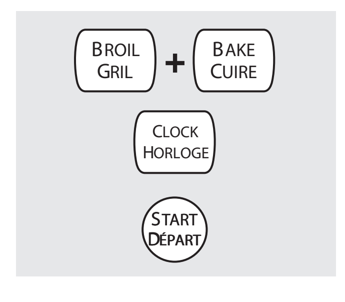
Pour utiliser cette caractéristique:

1. Appuyez en même temps sur les touches 9 et 0 pendant 5 secondes, jusqu'à ce que le contrôle fasse deux bips. L'écran indique LOC continuellement et l'heure, s'il continue à afficher.

REMARQUE: Toutes les fonctions de cuisson et de minuterie sont annulées quand vous verrouillez le contrôle.



2. Pour déverrouiller le contrôle, appuyez en même temps sur les touches 9 et 0 pendant 5 seconde, jusqu'à ce que le contrôle fasse deux bips et LOC disparaisse de l'écran.



12 heures, 24 heures ou effacement de l'heure

Votre tableau de commande est réglé pour utiliser une horloge de 12 heures.

Si vous le préférez, vous pouvez utiliser une horloge de 24 heures ou e?acer l'affichage de l'horloge. Suivez les étapes ci-dessous.

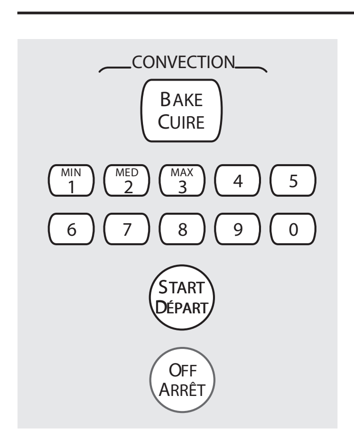
1. Appuyez simultanément sur les touches BROIL (GRIL) et BAKE (CUIRE) pendant 3 secondes jusqu'à ce que l'a?cheur indique SF.

2. Appuyez une fois sur la touche CLOCK (HORLOGE). L'a?cheur indique 12 hr. Si c'est ce que vous souhaitez, appuyez sur la touche START (DÉPART).

Appuyez de nouveau sur la touche CLOCK (HORLOGE) pour changer à une horloge de 24 heures. L'a?cheur indique 24 hr.Si c'est ce que vous souhaitez, appuyez sur la touche START (DÉPART).

Appuyez de nouveau sur la touche CLOCK (HORLOGE) pour e?acer l'a?chage de l'horloge. L'a?cheur indique OFF(DÉSACTIVÉ). Si c'est ce que vous souhaitez, appuyez sur la touche START (DÉPART).

REMARQUE : Si l'heure est effacée, vous ne pourrez pas utiliser START TIME (HEUREDE DÉPART).



Utilisation de la conversion de convection

En utilisant la conversion de convection, vous pouvez automatiquement convertir la température du four d'une température de cuisson traditionnelle à une température de cuisson à convection.

Pour convertir la température du four à une température pour convection, suivez les étapes suivantes :

1. Appuyez et tenez appuyée la touche CONVECTION COOK (CUIRE À CONVECTION) pendant 4 ou 5 secondes.

2. Appuyez sur les touches numériques pour régler la température recommandée dans la recette.

3. Appuyez sur la touche START (DÉPART) .

   L'écran indique la température convertie (réduite). Par exemple, si vous avez inscrit une température de recette de 177°C (350°F), l'écran indique 163°C (325°F) quand la conversion a eu lieu.

4. Appuyez sur la touche OFF (ARRÊT) quand la cuisson est terminée.

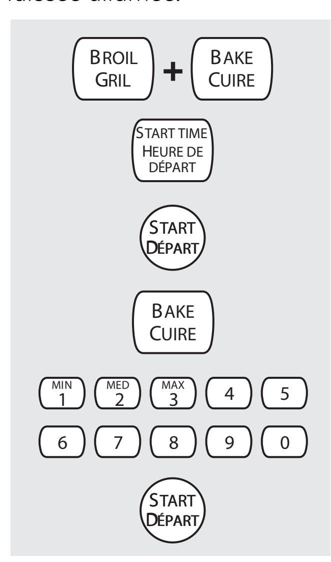
REMARQUE: Vous devez régler la conversion chaque fois que vous voulez l'utiliser. Elle ne reste pas en mémoire. La conversion n'est utilisée que pour la cuisson à convection.

Utilisation de la caractéristique sabbat. *(sur certains modèles)*

(Conçue pour être utilisée pendant le sabbat et les fêtes juives)

La caractéristique sabbat peut seulement être utilisée pour la cuisson courante et le rôtissage. Elle ne peut pas être utilisée pour la cuisson à convection, la cuisson au gril, la cuisson différée ou l'autonettoyage.

REMARQUE : La lampe du four s'allume automatiquement (sur certains modèles) quand la porte est ouverte, et elle s'éteint quand la porte est fermée. L'ampoule peut être retirée. Voyez la section sur le remplacement de l'ampoule du four. Sur les modèles munis d'un interrupteur sur le tableau de commande, la lampe du four peut-être allumée et laissée allumée.



Lorsque l'afficheur indique ⊃, le four est réglé sur le mode sabbat. Lorsque l'afficheur indique ⊃⊂ , le four est en mode de cuisson/rôtissage.

Comment régler la cuisson/le rôtissage courants

Assurez-vous que l'horloge est réglée à l'heure correcte et que le four est éteint.

1. Appuyez simultanément sur les deux touches BROIL (GRIL) et BAKE (CUIRE) et maintenez-les enfoncées jusqu'à ce que l'afficheur indique SF.

   REMARQUE : Si bake (cuire) ou broil (grill) apparaît à l'afficheur, vous n'avez pas appuyé simultanément sur les touches BROIL (GRIL) et BAKE (CUIRE). Appuyez sur la touche OFF (ARRÊT) et recommencez.

2. Appuyez sur la touche START TIME (HEURE DE DÉPART) jusqu'à ce que SAb bAtH (Sabbat) apparaisse à l'afficheur.

3. Appuyez sur la touche START (DÉPART) et ⊃ s'affiche.

4. Appuyez sur la touche BAKE (CUIRE). Aucun signal sonore n'est émis.

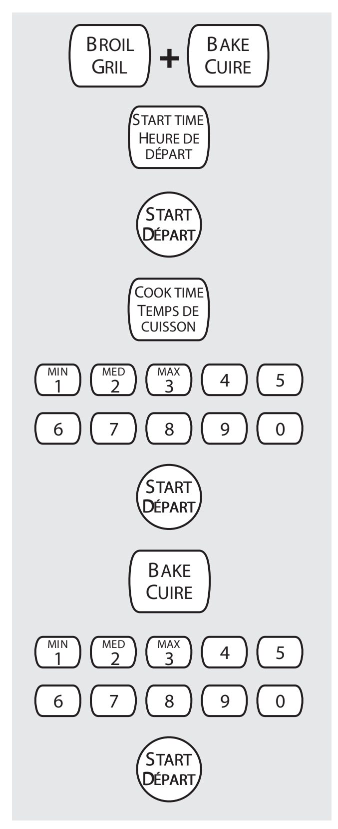
5. À l'aide des touches numériques, entrez la température souhaitée entre 77 °C (170 °F) et 288 °C (550 °F). Aucun signal sonore ne sera émis ni aucune température affichée.

6. Appuyez sur la touche START (DÉPART).

7. Après une période d'attente allant d'environ 30 secondes à 1 minute, ⊃⊂ apparaîtra à l'afficheur, indiquant que le four est en cours de cuisson ou de rôtissage. Si ⊃⊂ n'apparaît pas à l'afficheur, recommmencez à l'étape 4.

Pour régler la température du four, appuyez sur la touche BAKE (CUIRE), entrez la nouvelle température en utilisant les touches numériques et appuyez sur la touche START (DÉPART).

REMARQUE : Les touches OFF (ARRÊT) et COOK TIME (TEMPS DE CUISSON) sont actives lorsque la caractéristique sabbat est en marche.



Lorsque l'afficheur indique ⊃, le four est réglé sur le mode sabbat. Lorsque l'afficheur indique ⊃ ⊂ , le four est en mode de cuisson/ rôtissage.

Comment régler la mise en marche immédiate et l'arrêt automatique pour la cuisson/le rôtissage minutés

Assurez-vous que l'horloge est réglée à l'heure correcte et que le four est éteint.

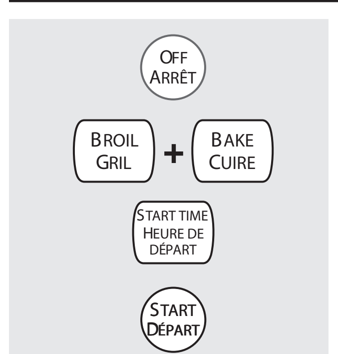
1. Appuyez simultanément sur les deux touches BROIL (GRIL) et BAKE (CUIRE) et maintenez-les enfoncées jusqu'à ce que l'afficheur indique SF.

   REMARQUE : Si bake (cuire) ou broil (grill) apparaît à l'afficheur, vous n'avez pas appuyé simultanément sur les touches BROIL (GRIL) et BAKE (CUIRE). Appuyez sur la touche OFF (ARRÊT) et recommencez.

2. Appuyez sur la touche START TIME (HEURE DE DÉPART) jusqu'à ce que SAb bAtH (Sabbat) apparaisse à l'afficheur.
3. Appuyez sur la touche START (DÉPART) et ⊃ s'affiche.
4. Appuyez sur la touche COOK TIME (TEMPS DE CUISSON).
5. Appuyez sur les touches numériques pour régler la durée de cuisson souhaitée, entre 1 minute et 9 heures et 99 minutes. La durée de cuisson que vous avez réglée sera affichée.
6. Appuyez sur la touche START (DÉPART).
7. Appuyez sur la touche BAKE (CUIRE). Aucun signal sonore n'est émis.
8. Appuyez sur les touches numériques pour entrer la température souhaitée. Aucun signal sonore ne sera émis ni aucune température affichée.
9. Appuyez sur la touche START (DÉPART).
10. Après une période d'attente allant d'environ 30 secondes à 1 minute, ⊃ ⊂ apparaîtra à l'afficheur, indiquant que le four est en cours de cuisson ou de rôtissage. Si ⊃ ⊂ n'apparaît pas à l'afficheur, recommmencez à l'étape 7.

Pour régler la température du four, appuyez sur la touche BAKE (CUIRE), entrez la nouvelle température en utilisant les touches numériques et appuyez sur la touche START (DÉPART).

Lorsque la cuisson est terminée, l'afficheur passe de ⊃ ⊂ à ⊃ et 0:00 apparaît, indiquant que le four est OFF (ARRÊT), mais est toujours en mode sabbat. Retirez les aliments cuits.



Comment sortir de la caractéristique sabbat

1. Appuyez sur la touche OFF (ARRÊT).
2. Si le four est toujours en marche, attendez environ 30 secondes à 1 minute, jusqu'à ce que seulement ⊃ s'affiche.
3. Appuyez simultanément sur les deux touches BROIL (GRIL) et BAKE (CUIRE) et maintenez-les enfoncées jusqu'à ce que l'afficheur indique SF.
4. Appuyez sur la touche START TIME (HEURE DE DÉPART) jusqu'à ce que 12 shdn (arrêt 12 h) ou no shdn (pas d'arrêt) apparaisse à l'afficheur.
5. Sélectionnez 12 shdn, pour indiquer que le four s'arrêtera automatiquement après 12 heures, ou no shdn, indiquant que le four ne s'arrêtera pas automatiquement après 12 heures.
6. Appuyez sur START (DÉPART) quand l'option souhaitée est affichée (12 shdn ou no shdn).

REMARQUE : S'il se produit une panne de courant pendant que le four est en mode sabbat, le four s'arrête automatiquement et reste arrêté même si le courant est rétabli. La commande du four doit être reprogrammée.

Entretien et nettoyage de la cuisinière.

Assurez-vous que toutes les commandes sont désactivées et que toutes les surfaces sont froides avant de nettoyer toute partie de la cuisinière.




Si vous déplacez votre cuisinière pour la nettoyer, la réparer ou pour toute autre raison, assurez-vous que le dispositif antibasculement est engagé correctement quand la cuisinière est remise en place. Si vous ne prenez pas cette précaution, la cuisinière pourrait basculer et causer des blessures.

Intérieur du four *(modèles qui ne sont pas autonettoyants)*

Avec de bons soins, le fini en émail vitrifié de l'intérieur du four (le haut, le bas, les côtés, l'arrière et l'intérieur de la porte) conservera pendant des années son aspect neuf.

Laissez refroidir le four avant de le nettoyer. Nous vous recommandons de porter des gants en caoutchouc pour nettoyer le four.

Vous devez normalement utiliser de l'eau savonneuse. Il faut utiliser un nettoyant abrasif doux pour nettoyer les projections ou les débordements importants. Vous pouvez également utiliser des tampons à récurer savonneux.



Ne permettez jamais à des débordements d'aliments à forte teneur de sucre ou d'acide (comme le lait, les tomates, la choucroute, les jus de fruit ou les garnitures de tartes) de demeurer sur la surface de votre cuisinière. Ils peuvent occasionner une tache mate même après leur nettoyage.

L'ammoniaque ménager peut faciliter votre travail de nettoyage. Mettez 1/2 tasse dans un verre profond ou un contenant en céramique pendant toute la nuit dans le four froid. Les vapeurs d'ammoniaque aident à détacher la graisse et les aliments brûlés.

Le cas échéant, vous pouvez utiliser un produit nettoyant pour four. Suivez les instructions inscrites sur votre emballage.

Ne pulvérisez jamais de nettoyant pour four sur les commutateurs et les contrôles électriques, car cela peut occasionner un court circuit et provoquer des étincelles et un incendie.

Ne permettez pas à une pellicule de nettoyant de s'accumuler sur le senseur thermique—cela peut provoquer un mauvais chauffage du four (le senseur est situé en haut du four). Essuyez soigneusement le senseur après chaque nettoyage de four, en prenant bien soin de ne pas bouger le senseur, car tout changement de position du senseur peut changer la manière dont le four cuit.

Ne pulvérisez aucun nettoyant pour four sur la porte du four, les poignées ou une surface extérieure du four, des armoires ou de surfaces peintes. Le nettoyant peut endommager ces surfaces.

Nettoyage de la porte du four

Le joint présente un jeu à la partie inférieure pour permettre une circulation d'air adéquat

Ne frottez pas ou ne nettoyez pas le joint de la porte—il présente une résistance extrêmement faible à l'abrasion.

Si vous remarquez que le joint est usé, effiloché ou endommagé, ou s'il a été déplacé sur la porte, faites-le remplacer.

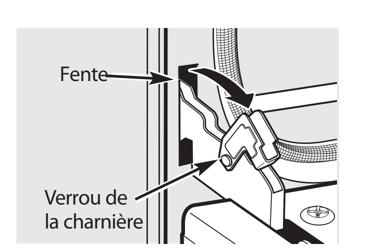
Pour nettoyer l'intérieur de la porte :

- La partie qui se trouve à l'intérieur du joint se nettoie lors de l'autonettoyage. Vous n'avez donc pas à nettoyer cette partie à la main.
- La partie qui se trouve à l'extérieur du joint et le cadre avant de la porte peuvent être nettoyés avec un tampon à récurer savonneux ou en plastique, de l'eau très chaude et du détergent. Rincez à fond avec une solution d'eau et de vinaigre.

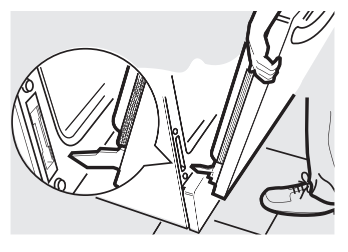
Pour nettoyer l'extérieur de la porte :

- Nettoyez le dessus, les côtés et le devant de la porte du four avec de l'eau savonneuse. Rincez bien. Vous pouvez également utiliser un produit nettoyant pour vitres pour laver le hublot à l'extérieur de la porte. Évitez de faire couler de l'eau dans les orifices d'aération.
- Si une tache sur la garniture de l'évent de la porte est difficile à enlever, utilisez un produit nettoyant abrasif doux et une éponge pour la faire disparaître.
- Les éclaboussures de marinades, de jus de fruits, de sauce tomate et autres préparations à badigeonner contenant des acides peuvent causer des taches de décoloration et doivent être essuyées immédiatement. Lorsque les surfaces ont refroidi, nettoyez bien et rincez.
- N'utilisez pas de produits nettoyants pour le four, de poudres ou de produits nettoyants abrasifs sur la surface extérieure de la porte.

Porte du four amovible *(sur certains modèles)*



Abaissez les verrous des charnières pour les déverrouiller.

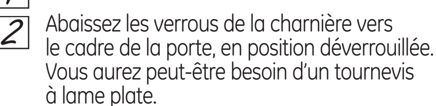

Position pour l'enlèvement

La porte est très lourde. Faites attention lorsque vous enlevez et soulevez la porte.

Ne soulevez pas la porte par la poignée.

Pour enlever la porte :

1. Ouvrez complètement la porte.
2. Abaissez les verrous de la charnière vers le cadre de la porte, en position déverrouillée. Vous aurez peut-être besoin d'un tournevis à lame plate.

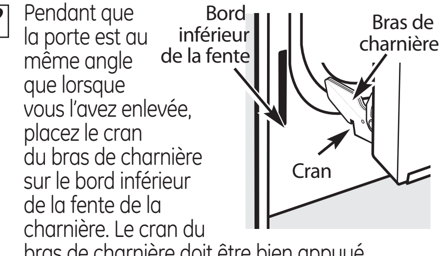


3. Saisissez fermement les deux côtés de la porte par le haut.
4. Refermez la porte jusqu'à la position d'enlèvement de la porte, c'est-à-dire à mi-chemin entre la position de grillage et la fermeture complète de la porte.
5. Soulevez la porte vers le haut jusqu'à ce que le bras de charnière soit complètement sorti de la fente.

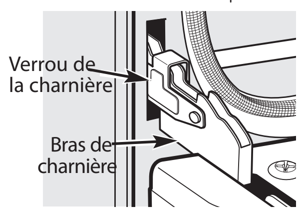


Pour remettre la porte en place :

1. Saisissez fermement les deux côtés de la porte par le haut.
2. Pendant que la porte est au même angle que lorsque vous l'avez enlevée, placez le cran du bras de charnière sur le bord inférieur de la fente de la charnière. Le cran du bras de charnière doit être bien appuyé sur le bord inférieur de la fente.



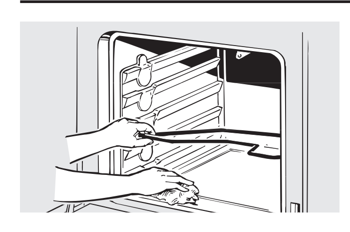
3. Ouvrez complètement la porte. Si la porte ne s'ouvre pas complètement, c'est que le cran n'est pas correctement placé sur le bord inférieur de la fente.
4. Repoussez les verrous de la charnière contre le cadre avant du four à la position verrouillée.



Poussez les verrous des charnières vers le haut pour les verrouiller.

5. Fermez la porte du four.

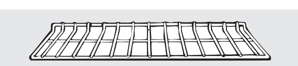
Entretien et nettoyage de la cuisinière.



Éléments de chauffage du four

Ne nettoyez jamais l'élément de cuisson ou l'élément de grillade. Toute leur saleté disparaîtra en brûlant quand vous les chaufferez.

Pour nettoyer le bas du four, soulevez doucement l'élément de cuisson. Nettoyez avec de l'eau savonneuse chaude.

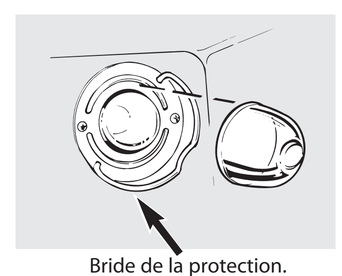


Grilles du four

Nettoyez les grilles du four à l'aide d'un nettoyant abrasif ou d'un tampon de récurage. Après avoir nettoyé, rincez les grilles à l'eau pure et faites-les sécher avec un linge sec.

REMARQUE : *Enlevez les grilles du four avant de commencer le cycle d'autonettoyage ou elles peuvent changer de couleur.*

Pour permettre aux grilles de glisser plus facilement, versez un petit montant d'huile végétale sur une serviette en papier et passez cette serviette sur les extrémités des grilles du four.



Bride de la protection.

Remplacement de l'ampoule du four *(sur certains modèles)*

ATTENTION : *Avant de remplacer l'ampoule du four, coupez l'alimentation électrique de la cuisinière en enlevant le fusible ou en déclenchant le disjoncteur au tableau de distribution principal.*

Laissez refroidir la protection de l'ampoule et l'ampoule avant de les enlever.

Pour enlever la protection :

1. Mettez une main sur la protection pour qu'elle ne tombe pas quand elle sera détachée. Avec les doigts de la même main, repoussez fermement la bride de la protection. Soulevez la protection.

   N'enlevez aucune vis pour retirer la protection.

2. Remplacez l'ampoule par une ampoule de 40 watts pour appareils électroménagers.

Pour remettre la protection :

1. Mettez-la dans la rainure du boîtier de l'ampoule. Tirez la bride vers l'avant, jusqu'au centre de la protection, jusqu'à ce qu'elle se mette en place d'un coup sec.
2. Rétablissez le courant électrique à la cuisinière.



Nettoyez sous votre cuisinière.

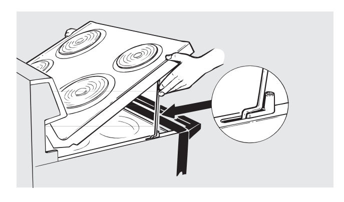
Enlèvement du tiroir de rangement *(sur certains modèles)*

Pour enlever le tiroir de rangement:

1. Tirez complètement le tiroir.
2. Faites basculer l'avant et enlevez le tiroir.

Pour remettre en place le tiroir de rangement:

1. Insérez les rails situés à l'arrière du tiroir en dépassant l'arrêt sur les guides de votre cuisinière.
2. Soulevez le tiroir le cas échéant pour le faire entrer plus facilement.
3. Faites redescendre l'avant du tiroir, puis poussez pour le fermer.



Assurez-vous que toutes les unités de surface soient en position OFF (arrêt) avant de soulever la surface de cuisson.

Surface de cuisson basculante (sur certains modèles)

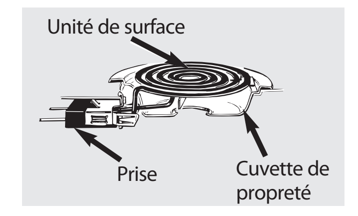
Certains modèles ont une surface de cuisson que vous pouvez soulever pour nettoyer plus facilement. Vous pouvez soulever toute la surface de cuisson, et le soutenir en position élevée.

Vous n'avez pas besoin d'enlever les éléments de surface, mais vous pouvez en enlever un pour soulever plus facilement la surface de cuisson. Il y a deux soutiens de côté qui se verrouillent en position quand la surface de cuisson est soulevée.

Après avoir nettoyé sous la surface de cuisson avec de l'eau légèrement savonneuse chaude et un linge propre, abaissez la surface de cuisson. Faites attention de ne pas vous coincer les doigts

Pour abaisser la surface de cuisson, poussez vers l'arrière les tiges et abaissez doucement la surface de cuisson jusqu'à ce qu'elle soit bien en place.

REMARQUE : *Ne soulevez jamais la surface de cuisson sur les modèles à surface radiante. En soulevant la surface de cuisson, vous risquez d'endommager votre cuisinière, et d'empêcher son bon fonctionnement.*



Unités de surface (sur certains modèles)

Assurez-vous que les contrôles soient en position OFF (arrêt) et que les unités de surface soient froides avant d'essayer de les enlever.

Pour nettoyer les unités de surface, tournez le contrôle à son réglage le plus élevé pendant une minute. Les serpentins brûleront toute la saleté.

Pour enlever une unité de surface :

Pour enlever les cuvettes de propreté afin de les nettoyer, vous devez d'abord enlever les unités de surface.

Soulevez l'unité de surface environ 1 pouce au dessus de la cuvette de propreté et faites-la sortir en tirant.

Ne soulevez jamais l'unité de surface plus d'un pouce. Si vous le faites, il risque de ne pas reposer à plat sur la cuvette de propreté quand vous le rebranchez.

Si vous soulevez souvent l'unité desurface plus d'un pouce au dessus de la cuvette de propreté, vous endommagerez la prise de façon permanente.

Pour remettre en place une unité de surface :

Replacez la cuvette de propreté dans le creux de la surface de cuisson. Assurez-vous que l'ouverture de la cuvette de propreté soit alignée à la prise.

Insérez les contacts de l'unité de surface dans la prise, en les faisant passer par l'ouverture de la cuvette de propreté.

Guidez l'élément de surface en place de manière à ce qu'il soit bien horizontal.



Ne plongez jamais les unités de surface dans des liquides quelconques.

Ne nettoyez jamais les unités de surface dans une laveuse à vaisselle.

Ne pliez jamais les contacts de l'unité de surface.

N'essayez jamais de nettoyer, d'ajuster ou de réparer de quelque manière que ce soit la prise.

Cuvettes de propreté (si compris)

Enlevez les unités de surface. Soulevez ensuite les cuvettes de propreté.

Placez-les dans un récipient fermé. Ajoutez 1/4 de tasse d'ammoniaque et laissez tremper plusieurs heures ou toute la nuit. Lavez, rincez bien et séchez.

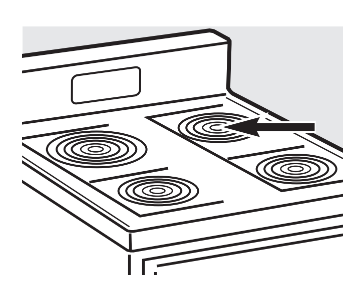
Vous pouvez également laver les cuvettes de sécurité dans une laveuse à vaisselle.

Nettoyez souvent la surface située sous les cuvettes de sécurité. La saleté accumulée, en particulier la graisse, peut prendre feu.

Ne recouvrez pas de papier aluminium les cuvettes de propreté. Si vous utilisez du papier aluminium tellement près de la prise, vous risquez d'occasionner des secousses, un incendie ou des dommages à la cuisinière.

REMARQUE: *Ne nettoyez jamais les cuvettes de propeté dans le four autonettoyant.*

Entretien et nettoyage de la cuisinière.



Évent du four

Sur les modèles à surface de cuisson en verre, le four est aéré par une ouverture située à l'arrière de la surface de cuisson.

Sur les modèles à surface de cuisson en serpentin, le four est aéré par une ouverture située sous l'élément de surface arrière droit.

Ne recouvrez jamais l'ouverture de papier d'aluminium ou de tout autre matériau.

Surfaces peintes *(sur certains modèles)*

Les côtés de votre cuisinière et les côtés de la garniture de porte sont peints.

Pour nettoyer les surfaces peintes, utilisez un linge humide chaud avec un détergent doux qui convient à ces surfaces. Utilisez un linge propre, humide et chaud pour enlever le savon. Faites sécher avec un linge sec, propre.

N'utilisez jamais de tampon en laine d'acier, de nettoyants commerciaux pour four, de poudres à nettoyer ou de tout autre nettoyant abrasif. Ils endommageront la surface.

Surfaces en acier inoxydable *(sur certains modèles)*

N'utilisez pas de tampons de laine d'acier; ils pourraient rayer la surface.

Pour nettoyer la surface en acier inoxydable, utilisez de l'eau chaude savonneux ou un produit nettoyant ou cire à acier inoxydable. Essuyez toujours la surface dans le sens du grain. Suivez les instructions du produit nettoyant pour nettoyer la surface en acier inoxydable.

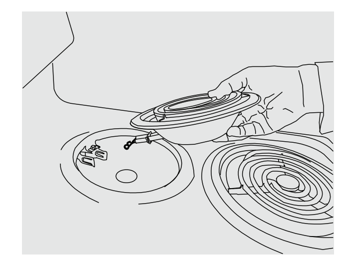
Pour savoir comment acheter le produit nettoyant ou le cire pour appareils électroménagers en acier inoxydable, ou pour trouver un détaillant ou un magasin de pièces Mabe Canada près de chez vous, veuillez appeler notre numéro sans frais :

Centre national de pièces 1.800.661.1616

www.electromenagersge.ca

Fenêtre en verre *(sur certains modèles)*

Pour nettoyer la surface de verre extérieure, utilisez un nettoyant pour verre. Rincez et polissez avec un linge sec.



ENSEMBLE CUVETTE ET LA BOBINE *(sur les modèles de bobine)*

Pour assembler correctement la cuvette et le serpentin sur la surface de cuisson, vous devez insérer les deux éléments ensemble comme illustré.

N'insérez pas les éléments séparément; ceci pourrait entraîner des problèmes liés à l'assemblage.



Avertissement! *(sur les modèles de bobine)*

Étant donné que le dégagement de la chaleur du four provient du brûleur/serpentin arrière droit de la cuisinière, il est normal d'observer une hausse de température sur la surface de cuisson lorsque vous utilisez le four.



Nettoyez votre surface de cuisson après chaque débordement. Utilisez un nettoyant pour surfaces de cuisson en vitrocéramique.

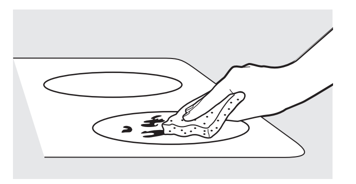
Nettoyage après un usage quotidien normal

Utilisez ***SEULEMENT*** un nettoyant pour surfaces de cuisson en vitrocéramique sur votre surface de cuisson en verre. Les autres types de nettoyants peuvent ne pas être aussi efficaces.

Pour entretenir et protéger la surface de votre surface de cuisson en verre, suivez les étapes ci-dessous :

1. Avant d'utiliser votre surface de cuisson pour la première fois, nettoyez-la avec un nettoyant pour surfaces de cuisson en vitrocéramique. Ce premier nettoyage aidera à protéger la surface et rendra les nettoyages suivants plus faciles.
2. L'utilisation quotidienne d'un nettoyant pour surfaces de cuisson en vitrocéramique permettra à votre surface de cuisson de garder son aspect neuf.
3. Secouez bien la crème de nettoyage. Appliquez quelques gouttes du nettoyant directement sur la surface de cuisson.
4. Utilisez un papier essuie-tout sur les surfaces de cuisson en vitrocéramique pour nettoyer la totalité de la surface de cuisson.
5. Avec un chiffon ou un papier essuie-tout sec, enlevez tous les résidus de nettoyage. Il n'est pas nécessaire de rincer.

REMARQUE : *Il est très important de NE PAS faire chauffer la surface de cuisson jusqu'à ce qu'elle ait été nettoyée complètement*.

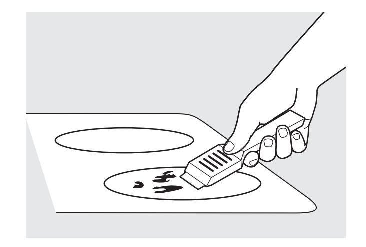


Utilisez un tampon de nettoyage pour surfaces de cuisson en vitrocéramique.

Résidus brûlés

⚠ ***ATTENTION :*** *Vous pouvez ENDOMMAGER votre surface en verre si vous utilisez des tampons à récurer autres que ceux qui sont recommandés.*

1. Laissez la surface de cuisson refroidir.
2. Répartissez quelques gouttes du nettoyant pour surfaces de cuisson en vitrocéramique sur toute la surface de résidus brûlés.
3. À l'aide du tampon de nettoyage pour surfaces de cuisson en vitrocéramique livré avec votre appareil, frottez les résidus, en appuyant si nécessaire.
4. S'il reste des résidus, répétez les étapes ci-dessus autant que nécessaire.
5. Pour une plus grande protection, une fois tous les résidus enlevés, polissez toute la surface avec le nettoyant pour surfaces de cuisson en vitrocéramique et un papier essuie-tout.



Le grattoir pour surfaces de cuisson en vitrocéramique et toutes les fournitures recommandées sont disponibles chez nos détaillants et dans les magasins de pièces Mabe Canada.

REMARQUE : N'utilisez pas de lame émoussée ou ébréchée.

Résidus brûlés importants

1. Laissez la surface de cuisson refroidir.
2. Servez-vous d'un grattoir à une lame de rasoir, que vous utiliserez à un angle d'environ 45° contre la surface en verre, pour gratter les résidus. Vous devrez appuyer sur le grattoir pour enlever les résidus.
3. Après avoir enlevé les résidus avec le grattoir, répartissez quelques gouttes du nettoyant pour surfaces de cuisson en vitrocéramique sur toute la surface de résidus brûlés. Utilisez le tampon de nettoyage pour enlever tout résidu restant.
4. Pour une plus grande protection, une fois tous les résidus enlevés, polissez toute la surface avec le nettoyant pour surfaces de cuisson en vitrocéramique et un papier essuie-tout.

Nettoyage de la surface de cuisson en verre. *(sur certains modèles)*

Marques métalliques et rayures



1 Veillez à ne pas faire glisser vos ustensiles et récipients sur votre surface de cuisson. Ils y laisseraient des marques métalliques.

Ces marques peuvent être enlevées en utilisant le nettoyant et le tampon de nettoyage pour surfaces de cuisson en vitrocéramique.

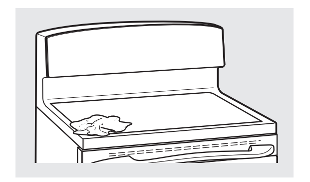
2 Si vous laissez bouillir des récipients recouverts d'une mince couche d'aluminium ou de cuivre jusqu'à ce que tout le liquide s'évapore, cette couche d'aluminium ou de cuivre peut laisser une décoloration noire sur la surface de cuisson.

Enlevez-la immédiatement, avant de faire chauffer de nouveau, sinon la décloration pourrait devenir permanente.

AVERTISSEMENT : *Vérifiez soigneusement que la surface de vos récipients n'est pas rugueuse; ceux-ci pourraient rayer votre surface de cuisson.*

Joint d'étanchéité de la surface de cuisson

Pour nettoyer le joint d'étanchéité de la surface de cuisson entourant les bords du verre, placez sur le joint un chiffon mouillé pendant quelques minutes, puis essuyez-le avec des nettoyants non abrasifs.



Surface en verre—possibilités de dommages permanents.

Les renversements contenant du sucre (comme les gelées, le caramel, les confiseries et les sirops) ou le plastique fondu peuvent causer des petits trous dans votre surface de cuisson (qui ne sont pas couverts par la garantie) à moins d'être enlevés immédiatement pendant qu'ils sont encore chauds. Faites particulièrement attention lorsque vous enlevez des substances chaudes.

Pour plus de sécurité, utilisez un grattoir muni d'une lame de rasoir neuve bien aiguisée.

N'utilisez pas de lame émoussée ou ébréchée.

Dommages causés par des renversements contenant du sucre ou par du plastique fondu



1 Éteignez tous les éléments de surface. Retirez les récipients chauds.



2 Portez un gant isolant et :

a. Utilisez un grattoir à une lame de rasoir pour déplacer le renversement vers une zone froide de la surface de cuisson.

b. Enlevez le renversement avec du papier essuie-tout.

3 Tout renversement restant doit être laissé jusqu'à ce que la surface de cuisson ait refroidi.

4 Attendez, pour utiliser à nouveau les éléments de surface, que tous les résidus aient été enlevés complètement.

REMARQUE : *Si des trous ou des indentations ont déjà apparu dans la surface en verre, celle-ci doit être remplacée. Dans ce cas, vous devrez faire appel au service après-vente.*



Pour commander

Pour commander le nettoyant pour surface de cuisson en céramique et le grattoir CERAMA BRYTE®, appelez notre numéro sans frais :

Centre national des pièces
1 800 661-1616

Nettoyant CERAMA BRYTE® pour surface de cuisson en céramique *.............n° CERAMABRYTE*

Grattoir CERAMA BRYTE® pour surface de cuisson en céramique *.................. n° 28001*

Trousse *........................n° 45898*
(L´ensemble comprend la crème de nettoyage et le grattoir)

Tampons CERAMA BRYTE® pour surface de cuisson en céramique *.................n° PB-28512*



Conseils de dépannage
Économisez du temps et de l'argent! Vérifiez le tableau ci-dessous pour éviter tout appel de service qui ne serait pas nécessaire.

Problème	Causes possibles	Solution
Surfaces de cuisson radiantes		
Les éléments de surface ne gardent pas la température d'ébullition; la cuisson n'est pas assez rapide	**Mauvais ustensiles utilisés.**	• Utilisez des récipients à fond plat dont le diamètre correspond à celui de l'élément de surface utilisé.
Les éléments de surface ne fonctionnent pas ou ne fonctionnent pas correctement	**Il se peut qu'un des fusibles de votre domicile soit hors de service ou que le coupe-circuit ait disjoncté.**	• Remplacez le fusible ou réamorcez le coupe-circuit.
	Les commandes de la surface de cuisson sont mal réglées.	• Vérifiez que la commande appropriée est réglée pour l'élément de surface que vous utilisez.
Rayures (pouvant avoir l'aspect de fentes) sur la surface de cuisson en verre	**Mauvaises méthodes de nettoyage.** **Ustensiles à fond rugueux utilisés ou grosses particules (sel ou sable) entre l'ustensile et la surface de cuisson.** **Un ustensile a été poussé sur la surface de cuisson.**	• Les rayures ne peuvent pas être enlevées. Les rayures minuscules deviendront moins visibles avec le temps et les nettoyages. • Pour éviter les rayures, utilisez les méthodes de nettoyage recommandées. Vérifiez que le fond des ustensiles est propre avant de les utiliser et utilisez des ustensiles à fond lisse.
Zones de décoloration sur la surface de cuisson	**Renversements non nettoyés avant l'usage suivant.**	• Reportez-vous à la section *Nettoyage de la surface de cuisson en verre.*
	Surface chaude sur un modèle dont la surface de cuisson est de couleur claire.	• Ceci est normal. La surface peut paraître décolorée quand elle est chaude. Ce changement est temporaire et disparaît à mesure que le verre refroidit.
Plastique fondu sur la surface	**La surface de cuisson chaude est entrée en contact avec le plastique placé sur la surface de cuisson chaude.**	• Voyez *Surface en verre—possibilités de dommages permanents* à la section *Nettoyage de la surface de cuisson en verre.*
Petits trous (ou indentations) sur la surface de cuisson	**Mélange sucré chaud renversé sur la surface de cuisson.**	• Appelez un technicien qualifié pour la remplacer.
Arrêts et remises en marche fréquents des éléments de surface	**Mauvais ustensiles utilisés.**	• Utilisez seulement des ustensiles à fond plat pour minimiser ce problème.

Avant d'appeler le réparateur…



Conseils de dépannage

Problème	*Causes possibles*	*Solution*
Surfaces de cuisson serpentins		
Les unités de surface ne fonctionnent pas bien	**Les unité de surface ne sont pas bien branchées.**	• Les contrôles en position OFF (arrêt), verifiez que l'unité de surface soit bien branchée dans la prise.
	Les contrôles des unités de surface ne sont pas bien réglés.	• Vérifiez que l'unité de surface que vous utilisez soit bien réglée.
	Les cuvettes de propreté ne sont pas bien installées dans la surface de cuisson.	• Les contrôles en position OFF (arrêt), assurez-vous que les cuvettes de propreté soient bien installées dans la surface de cuisson et que l'ouverture de la cuvette soit alignée à la prise.
Four—tout modèles		
L'ampoule du four ne marche pas	**L'ampoule est desserrée or défectueuse.**	• Resserrez l'ampoule ou remplacez-la.
	Le commutateur qui commande la lumière est cassé.	• Appelez le service.
Le four ne marche pas	**La prise de la cuisinière n'est pas complètement insérée dans la prise d'alimention.**	• Veillez à ce que la prise soit insérée dans une prise murale sous tension, correctement mise à la terre.
	Il se peut qu'un des fusibles de votre domicile soit hors de service ou que le coupe-circuit ait disjoncté.	• Remplacez le fusible ou réamorcez le coupe-circuit.
	Commandes du four mal réglées.	• Voyez la section *Utilisation du four*.
	Sur les modèles autonettoyant, la porte est laissée en position verrouillée.	• Si nécessaire laissez le four refroidir; déverrouillez ensuite la porte.
Les aliments ne sont pas cuits ou rôtis correctement	**Commandes du four mal réglées.**	• Voyez la section *Utilisation du four*.
	Position de grille incorrecte ou grille pas horizontale.	• Voyez la section *Utilisation du four*.
	Mauvais ustensile, ou ustensile de la mauvaise taille utilisé.	• Voyez la section *Utilisation du four*.
	Le thermostat du four a besoin d'être réglé.	• Voyez la section *Réglage du thermostat du four—Faites-le vous-même!*
Il n'y a pas de courant dans les prises de courant qui se trouvent en haut du dosseret de protection (sur certains modèles)	**La fiche du petit appareil électroménager n'entre pas bien dans la prise de courant.**	• Assurez-vous de bien faire entrer la fiche du petit appareil électoménager dans la prise de courant.
	Le dosseret est trop chaud et le commutateur de la prise de courant a basculé.	• Laissez refroidir le dosseret de protection, puis remettez le courant en appuyant sur le commutateur placé près de la prise de courant.

Problème	*Causes possibles*	*Solution*
Les aliments ne grillent pas correctement	**Le four n'est pas réglé sur *BROIL (GRIL)*.**	• Sur les modèles avec un bouton de température, assurez-vous de bien tourner ce bouton jusqu'à sa position ***BROIL (GRIL)*** Sur les modèles avec une touche ***BROIL (GRIL)***, assurez-vous que cette touche a bien été mise.
	La porte n'est pas ouverte en position d'arrêt de grillade comme c'est recommandé.	• Voyez la section *Utilisation du four*.
	Mauvaise position de grille utilisée.	• Voyez le *Guide de cuisson au gril.*
	Aliments cuits dans un ustensile chaud.	• Utilisez le gril-lèchefrite et la grille livrés avec votre cuisinière. Assurez-vous qu'ils sont froids.
	Ustensile ne convenant pas à la cuisson au gril.	• Utilisez la lèchefrite et sa grille, livrées avec votre cuisinière.
	Le papier d'aluminium utilisé sur la lèchefrite et sa grille n'a pas été ajusté correctement et perforé selon les recommandations.	• Voyez la section *Utilisation du four*.
	Dans certaines régions, le courant peut être bas.	• Préchauffez l'élément de gril pendant 10 minutes. • Faites griller pendant la plus longue période recommandée dans le *Guide de cuisson au gril*.
La console émet un signal sonore après avoir entré une durée de cuisson ou mise en march différée	**Vous avez oublié d'entrer une température de cuisson ou une durée de nettoyage.**	• Appuyez sur la touche ***BAKE (CUIRE)*** et la température souhaitée ou la touche ***CLEAN (NETTOYAGE)*** et la durée de nettoyage souhaitée.
L'afficheur indique bAd, puis LinE avec une tonalité forte	**Le câblage de la maison à l'appareil a un court-circuit.**	• Appelez votre installateur ou un électricien pour arranger le court-circuit.
Les éléments de surface ne fonctionnent pas	**il est survenu une surtension de l'alimentation principale et/ou une coupure de l'alimentation suivie d'une surtension**	• Activez la fonction d'autonettoyage sur le tableau de commande (appuyez sur SELF CLEAN [autonettoyage]). • Attendez 30 secondes et appuyez sur le bouton OFF (ARRÊT). • La table de cuisson devrait maintenant être en mesure de fonctionner.
Les mots "CLOSE DOOR" apparaissent à l'écran.	**Ceci est normal. L'indication "CLOSE DOOR" sert à vous rappeler de garder la porte de four fermée en mode grillage**	• Ceci est normal. Veuillez garder la porte de four fermée en mode grillage.

Avant d'appeler le réparateur…

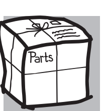


Conseils de dépannage

Problème	*Causes possibles*	*Solution*
Température du four trop chaude ou trop froide	**Le thermostat du four a besoin d'être réglé.**	• Voyez la section *Réglage du thermostat du four—Faites-le vous-même!*
L'horloge et la minuterie ne marchent pas	**La prise de la cuisinière n'est pas complètement insérée dans la prise d'alimentation.**	• Vérifiez que la prise est insérée dans une prise murale sous tension, correctement mise à la terre.
	Il se peut qu'un fusible de votre domicile soit hors de service ou que le coupe-circuit ait disjoncté.	• Remplacez le fusible ou réamorcez le coupe-circuit.
	Commandes du four mal réglées.	• Voyez la section *Utilisation de l'horloge, de la minuterie et prise confort.*
L'afficheur est effacé	**Il se peut qu'un des fusibles de votre domicile soit hors de service ou que le coupe-circuit ait disjoncté.**	• Remplacez le fusible ou réamorcez le coupe-circuit.
	L'horloge n'indique pas l'heure sur l'afficheur.	• Consultez la section *Utilisation de l'horloge et de la minuterie.*
La porte du four est tordue	**La porte n'est pas à sa bonne place.**	• Comme la porte du four est amovible, elle sort parfois de sa bonne place pendant l'installation. Pour mettre la porte en place, poussez vers le bas son coin du haut.
Le four cliquette	**C'est le son de l'élément de chauffage qui se met en marche et s'arrête pendant la cuisson.**	• C'est normal.
« F » — et un chiffre ou une lettre clignotent à l'afficheur	**Vous avez un code d'erreur de fonction.**	• Appuyez sur la touche ***OFF (ARRÊT)***. Essayez de réactiver les commandes.
	Si le code de fonction se répète :	• Débranchez complètement la cuisinière pendant 30 secondes puis rebranchez-la. Si le code d'erreur de fonction se répète, appelez le service après-vente. • Sur les modèles autonettoyants, si un code d'erreur de fonction apparaît pendant le cycle d'autonettoyage, vérifiez le verrou de la porte du four. Le verrou peut avoir bougé, même légèrement, de la position verrouillée. Assurez-vous de pousser le verrou aussi loin que possible vers la droite. Appuyez sur le verrou est complètement à droite. Appuyez sur la touche ***OFF (ARRÊT)***. Laissez le four refroidir pendant une heure. Remettez le four en marche.
Panne de courant	**Panne de courant ou augmentation soudaine de la tension.**	• Certains modèles retrouvent automatiquement leur réglage quand le courant revient. Sur les modèles avec une horloge, vous devez remettre l'horloge à l'heure. Si le four était en cours d'utilisation, vous devez le reprogrammer en appuyant sur la touche ***OFF (ARRÊT)***, en réglant l'horloge et en reprogrammant les fonctions de cuisson qui étaient en cours d'utilisation.
L'afficheur clignote	**Panne de courant.**	• Reprogrammez l'horloge.
L'afficheur n'indique pas SF	**Vous n'avez pas appuyé correctement sur les touches de commande du four.**	• Vous devez appuyer simultanément sur les touches ***BROIL (GRIL)*** et ***BAKE (CUIRE)*** et les maintenir enfoncées pendant 3 secondes.

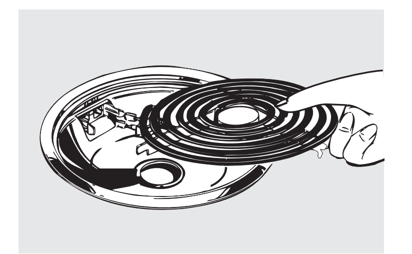
Problème	*Causes possibles*	*Solution*
Odeur de « brûlé » ou d'« huile » venant de l'évent	**Ces odeurs sont normales dans un four neuf et disparaîtront à l'usage.**	• Pour accélérer le processus, réglez un cycle d'autonettoyage d'au moins 3 heures. Voyez la section *Utilisation du four autonettoyant.*
Forte odeur	**Une odeur venant de l'isolant autour et à l'intérieur du four est normale pendant les premières utilisations du four.**	• Cette odeur est temporaire.
Modèles du four autonettoyant		
L'autonettoyage du four ne marche pas	**La température du four est trop haute pour régler une opération d'autonettoyage.**	• Laissez la cuisinère refroidir et reprogrammez les commandes.
	Commandes du four mal réglées.	• Voyez la section *Utilisation du four autonettoyant*.
	La porte du four n'est pas en position verrouillée.	• Assurez-vous d'amener la poignée du verrou de la porte complètement à droite.
Le four commence un cycle d'autonettoyage quand vous voulez cuire, rôtir ou griller	**La porte du four fermée pendant la cuisson.**	• Tournez le bouton de température du four en position ***OFF (ARRÊT)***. Laissez le four refroidir. Ne forcez jamais sur la poignée du verrou de la porte.
Crépitement ou craquement	**C'est le bruit du métal qui chauffe et refroidit pendant les fonctions de cuisson et de nettoyage.**	• Ceci est normal.
Fumée excessive pendant l'autonettoyage	**Saleté excessive.**	• Appuyez sur la touche ***OFF (ARRÊT)***. Ouvrez les fenêtres pour évacuer la fumée. Attendez jusqu'à ce que le voyant ***CLEAN*** s'éteigne. Essuyez les salissures excessives et reprogrammez l'autonettoyage.
La porte du four ne se verrouille pas	**Four trop chaud.**	• Laissez le four refroidir jusqu'à une température en dessous de la température de verrouillage.
Four pas propre après l'autonettoyage	**Commandes du four mal réglées.**	• Voyez la section *Utilisation du four autonettoyant.*
	Le four était très sale.	• Enlevez les renversements importants avant de démarrer l'autonettoyage. Il peut être nécessaire de recommencer l'autonettoyage des fours très sales, ou d'augmenter sa durée.

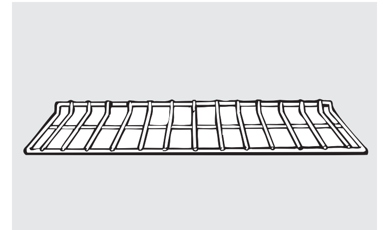
Accessoires.

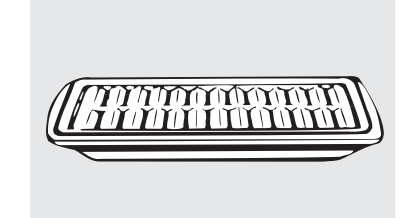


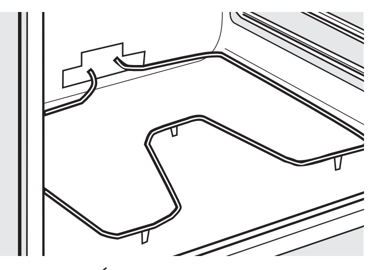
Vous cherchez autre chose?

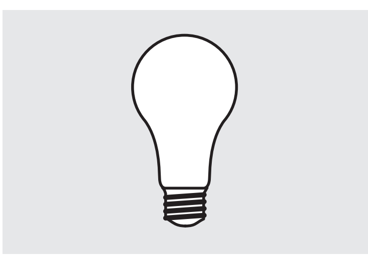
*Pour vous renseigner sur l'achat d'une pièce ou d'un accessoire pour votre appareil, appelez notre centre national de pièces au **1.800.661.1616**.*

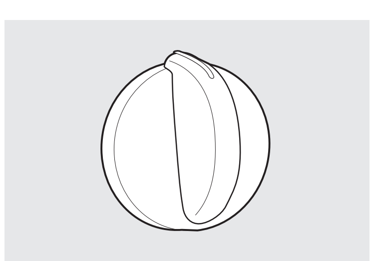

Éléments de surface et cuvettes de propreté


Grilles du four


Lèchefrite

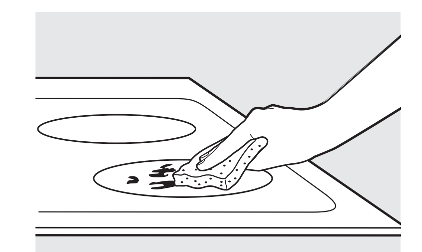

Éléments du four

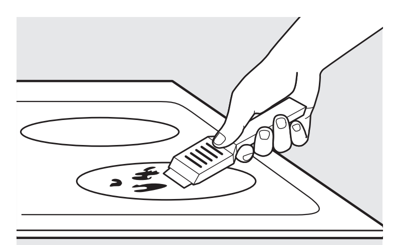

Ampoules électriques


Boutons



Nettoyant


Tampons de nettoyage


Grattoir

Vous en avez assez de vos grilles décolorées?
Vous aimeriez avoir des grilles de four ultra-résistantes?

DISPONIBLES ACTUELLEMENT pour votre cuisinière :

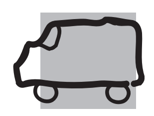
Une innovation de GE : les grilles de four porcelanisées, autonettoyantes!

- Ultra-résistantes
- Durables
- Pouvant être nettoyées dans un four autonettoyant

Notes.

Notes.

Cuisinière électrique GE—Garantie.



Les services sous garantie sont dispensés par nos centres de réparation ou par nos réparateurs Customer Care® autorisés. Pour prendre rendez-vous, appelez le 1.800.561.3344. Veuillez fournir le numéro de série et le numéro de modèle lorsque vous appelez pour obtenir le service.

Agrafez votre reçu ici.
Pour l'obtention des services sous garantie, il sera nécessaire de présenter un document attestant de la date d'achat initial de l'appareil.

Pendant une période de :	Mabe remplacera ce qui suit :
Une année *À compter de la date d'achat initial*	***Toute pièce*** de la cuisinière manifestant un vice de matériau ou de fabrication. Durant cette période de ***garantie limitée d'une année,*** Mabe fournira aussi, ***gratuitement***, la main-d'oeuvre et le service de réparation connexe pour le remplacement de la pièce défectueuse.

Ce que la garantie Mabe ne couvre pas :

- **Déplacement d'un technicien au domicile pour des explications sur le produit.**
- **Installation, livraison ou entretien incorrectement effectués.**
- **Défaillance du produit imputable à un emploi incorrect ou abusif, ou à une utilisation commerciale ou non prévue.**
- **Détérioration de la surface de cuisson en verre provoquée par l'usage de nettoyants autres que les crèmes et tampons de nettoyage recommandés.**
- **Détérioration de la surface de cuisson en verre causée par des éclaboussures de produits sucrés durcis, ou du plastique fondu qui n'a pas été nettoyé selon les instructions données dans le manuel de l'utilisateur.**
- **Remplacement des fusibles ou réarmement des disjoncteurs de la résidence.**
- **Détérioration du produit imputable à : accident, incendie, inondation ou catastrophe naturelle.**
- **Dommages matériels secondaires ou indirects imputables à une éventuelle défectuosité de l'appareil.**
- **Dommages causés après la livraison.**
- **Le service s'il est impossible d'avoir accès au produit pour ce faire.**

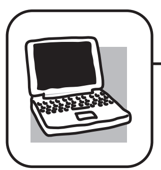
EXCLUSION DE GARANTIES IMPLICITES – Votre seul et unique recours est la réparation du produit selon les dispositions de cette Garantie limitée. Toutes les garanties implicites, incluant les garanties de commercialité et d'adéquation à un usage spécifique, sont limitées à une année ou à la période la plus courte autorisée par la législation.

Cette garantie est valable pour le premier propriétaire et tout autre propriétaire du produit s'il acheté au Canada pour utilisation domestique au Canada. Le service à domicile sous garantie sera fourni là où il est disponible et dans les régions que Mabe considère que l'offre de service est raisonnable.

Dans certaines provinces, il est interdit d'exclure ou de limiter les dommages directs ou indirects. Il est alors possible que les limitations ou exclusions ci-dessus ne s'appliquent pas dans votre cas. La présente garantie vous confère des droits juridiques spécifiques. Vous pouvez bénéficier d'autres droits, qui varient d'une province à l'autre. Pour connaître les droits dont vous bénéficiez dans votre province, communiquez avec le bureau des relations avec les consommateurs de votre région.

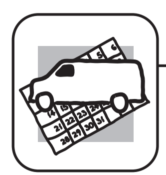
Garant : Mabe Canada Inc.,
Burlington, Ontario

Soutien au consommateur.



Site Web appareils électroménagers GE **www.electromenagersge.ca**

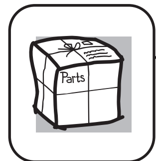
Vous avez une question ou vous avez besoin d'aide pour votre appareil électroménager? Contactez-nous par Internet au site **www.electromenagersge.ca** 24 heures par jour, tous les jours de l'année.



Service de réparations **1.800.561.3344**

Service de réparations GE est tout près de vous.

Pour faire réparer votre électroménager GE, il suffit de nous téléphoner.

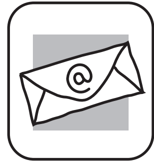


Pièces et accessoires

Ceux qui désirent réparer eux-mêmes leurs électroménagers peuvent recevoir pièces et accessoires directement à la maison (cartes VISA, MasterCard et Discover acceptées).

Les directives stipulées dans le présent manuel peuvent être effectuées par n'importe quel utilisateur. Les autres réparations doivent généralement être effectuées par un technicien qualifié. Soyez prudent, car une réparation inadéquate peut affecter le fonctionnement sécuritaire de l'appareil.

Vous trouverez dans les pages jaunes de votre annuaire le numéro du Centre de service Mabe le plus proche. Autrement, appelez-nous au 1.800.661.1616.



Contactez-nous

Si vous n'êtes pas satisfait du service après-vente dont vous avez bénéficié :

Premièrement, communiquez avec les gens qui ont réparé votre appareil.

Ensuite, si vous n'êtes toujours pas satisfait envoyez tous les détails—numéro de téléphone compris—au

Directeur, Relations avec les consommateurs, Mabe Canada Inc.
Bureau 310, 1 Factory Lane
Moncton, N.B. E1C 9M3



Inscrivez votre appareil électroménager **www.electromenagersge.ca**

Inscrivez votre appareil électroménager en direct, aussitôt que possible. Cela améliorera nos communications et notre service après-vente. Vous pouvez également nous envoyer par la poste le formulaire d'inscription joint à votre documentation.

Ce livre est imprimé sur du papier recyclé.
Imprimé au Mexique